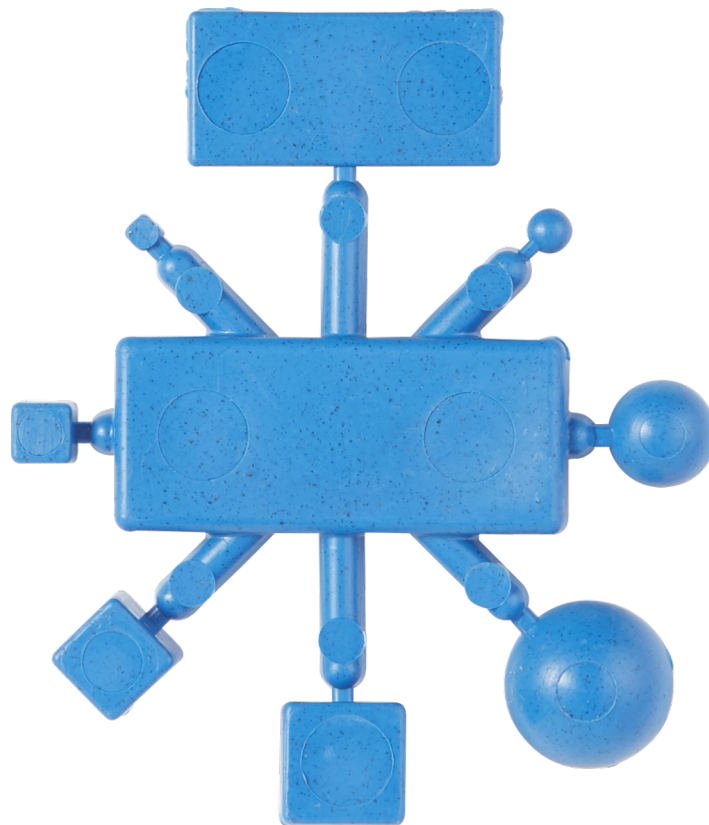


11113

# Kit für Metalldetektion, 55 mm, Blau



Verwenden Sie das Kit für Metalldetektion, um im Rahmen Ihres HACCP-Plans zu prüfen, ob die metalledektierbaren Kunststofffragmente von Vikan-Produkten wirklich erkannt werden.

# Technische Daten

Artikelnummer	11113
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	50000 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	0 Stk.
Colli Länge	0 mm
Colli Breite	0 mm
Colli Höhe	0 mm
Länge	55 mm
Breite	45 mm
Höhe	8 mm
Nettogewicht	0,004 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,005 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0058 kg
Tare total	0,0108 kg
Bruttogewicht	0,01 kg.
Kubikmeter	2E-05 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
Metal Detectable	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022033498

<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028033505
<b>Zolltarif</b>	39249000
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.