

56696



# Metalldetektierbare Handschaufel, 0,5 Liter, Gelb



Die metalldetektierbare Handschaufel mit ergonomischem Design ist leicht und langlebig. Ihre Bauweise aus einem Stück beugt einer Verunreinigung durch Bakterien vor und dank der glatten Oberfläche ist die Schaufel leicht sauber zu halten. Die Handschaufel eignet sich hervorragend zum Transportieren von Zutaten in der Lebensmittelproduktion. Das metalldetektierbare Material kann mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	56696
<b>Inhalt</b>	0,5 Liter
<b>Inhalt</b>	16,91 Fl oz
<b>Material</b>	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>VE</b>	15 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	960 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	120 Stk.
<b>Colli Länge</b>	380 mm
<b>Colli Breite</b>	290 mm
<b>Colli Höhe</b>	180 mm
<b>Länge</b>	310 mm
<b>Breite</b>	85 mm
<b>Höhe</b>	100 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,135 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0157 kg
<b>Tare total</b>	0,0157 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,15 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,002635 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchstemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	-20 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022032378
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028032386

---

**Zolltarif**

39241000

---

**Ursprungsland**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.