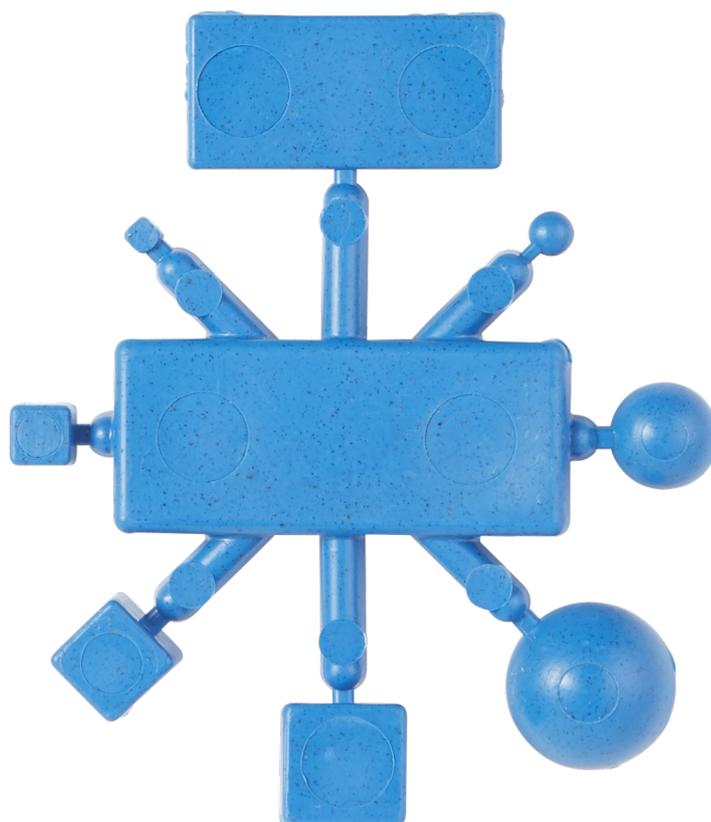


11113

# Kit de détection métallique, 55 mm, Bleu



Ce kit de test permet de s'assurer de la détectabilité des produits en plastique Vikan par les détecteurs de métaux dans le cadre de votre plan HACCP.

# Données techniques

Article Numéro	11113
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	50000 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Longueur	55 mm
Largeur	45 mm
Hauteur	8 mm
Poids net	0,004 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,005 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0058 kg
Tare total	0,0108 kg
Poids brut	0,01 kg
Mètre cube	2E-05 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022033498
Code GTIN-14	15705028033505
Code de marchandise	3924900090
Pays d'origine	Denmark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.