

56771

# Совок ручной малый, 0,5 л, Розовый



Легкий и прочный ручной совок имеет цельную конструкцию, которая исключает места скопления бактерий. Гладкая поверхность способствует легкой очистке, что делает совок отличным инструментом для переноса пищевых ингредиентов или больших порций пищевого мусора.

# Technical Data

Продукт	56771
Уровень	0,5 л
Уровень	16,91 Fl oz
Материал	Полипропилен
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания <sup>1</sup>	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/EC Надлежащей Производственной Практики	Да
Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21)	Да
Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией	Да
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Кол-во в коробке	15 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 200 см)	1320 Pcs.
Количество слоев на паллете	60 шт
Длина коробки	545 mm
Ширина коробки	270 mm
Высота коробки	220 mm
Длина	310 мм
Ширина	85 мм
Высота	100 мм
Вес, нетто	0,55 кг
Вес коробки	0,0157 kg
Tare total	0,0157 kg
Вес, брутто	0,57 кг
Куб.м.	0,002635 M3
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Макс температура использования (контакт с продуктом)	100 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Мнимальная температура использования <sup>3</sup>	-20 °C
Максимальная температура сушки	120 °C
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH
Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH
Код переработки "5", полипропилен (ПП)	Да

<b>GTIN-13 номер</b>	5705022005990
<b>GTIN-14 номер</b>	15705028006004
<b>Код ТНВЭД</b>	39241000
<b>Страна происхождения</b>	Denmark

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.