

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

TAGLIERE PROFESSIONALE MIS.40X30X2 cm. H.A.C.C.P.

REF.COLORE	REF.COLORE	REF.COLORE	REF.COLORE	REF.COLORE	REF.COLORE	REF.COLORE	REF.COLORE
BIANCO	ROSSO	BLU	VERDE	GIALLO	MARRONE	LILLA	N. FUSION
5589	5596	5602	5619	5626	6302	7576	7866

* Ref.5657 versione c/bott.HACCP

PESO ART.	IMBALLO	PESO IMBALLO
KG.2,050	8 PZ.	KG.16,800

MATERIALE : POLIETILENE HIGH DENSITY

ADDITIVI : COLORANTE

CODICE DOGANALE : 3924 .1000

* TAGLIERI SU MISURA COL.BIANCO/NEUTRO

DATI-SPECIFICHE E TESTS DI MIGRAZIONE COME VERS.STANDARD

PROPRIETA' TIPICHE

Proprietà base del polimero	Metodo ASTM	Valore Tipico
Melt Flow Index 190°C/2,16 Kg	ASTM 1238	7
Melt Flow Index 190°C/5 Kg	ASTM 1238	20
Densità	ASTM 1505	>0,960
Distribuz.dei pesi molecolari	Metodo Pe	s tretta
Proprietà Termiche		
Temperatura di infrangimento	ASTM D 746	<-60
Temperatura di fusione	Metodo Pe	137
Temp.di rammollimento Vicat a 1Kg	ASTM 1525	128
Prove a trazione		
Carico di snervamento	ASTM D 638	30
Carico di rottura	ASTM D 638	17
Allungamento a Rottura	ASTM D 638	400
Modulo di flessione	ASTM D 790	1450
Prova d'urto		
Izod con intaglio a 23° C	ASTM D 256	100
Durezza shore D	ASTM D 2240	69

Specifiche relative all'uso del materiale o dell'oggetto, quali:

1- Nessuna restrizione per tutte le matrici, sulla base delle richieste attuali dei clienti.

Durata e temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare :

2- Le temperature di utilizzo sono : -10° +70° C , salvo che le medesime non modifichino la struttura e la consistenza del cibo.

Rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare ed il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto.

3- Limite di migrazione globale rispettato

TEST REPORT n° Z00868

4- ASSENZA di sostanze DUAL USE

TEST REPORT n° 22LA04573 dell'11/2022

La presente per dichiarare che il prodotto in oggetto rispetta le seguenti Direttive nazionali ed europee :

- Direttiva 2002/72/CE

- Regolamento EC10/2011 e successivi aggiornamenti

- Regolamento EC 1935/2004

MD 21/03/73 e DPR 777/82

- Regolamento EC 10/2011 e successive modifiche nr. 2020/1245 del 02/09/2020

- Food and Drug Administration (FDA) , Code of Federal Regulations § 177.1660

- Regolamento(CE) n. 2023/2006

Non sono presenti sostanze SVHC



Prodotto in Italia



Marchio Registrato



Manufatto completamente riciclabile

La Ditta si riserva di apportare in qualsiasi momento modifiche che possano migliorare la qualità dell'articolo

senza darne preavviso.

Tolleranze nelle misure +/- 5% per taglio o densità di materiali diversi

Unità di produzione unica:

MC Ristorazione Srl - Via Della Taccona 32 20900 Monza 039-733929 fax 039-735097

Sito web : www.mcristorazione.it

Email: info@mcristorazione.it



15-nov-24