

MB bakken zwart 750cc - RH180 / 48.02
180x133x48

	Standaard : ☒
Artikel Klant :	Artikel Naam : RE 180 H48 750cc versie 2005 (PP Zwart)
Klant :	

ALGEMENE INFO	TECHNISCHE INFO
Kleur : ZWART	Nominale foliedikte : 700 μ m
Vorm : Rechthoek	Tolerantie in gewicht : +10/-10%
Materiaal : PP	Randtolerantie : SPECIAAL
Lengte : 180 mm	Volume : 750 cc
Breedte : 133 mm	Specifieke features : ☐
Diepte : 48 mm	Spec. materiaaleigenschap :
Oppervlakte : 0 mm ²	Migratiecertificaat : 2018-00218504
Nominaal gewicht : 15,2 g	Min temp : -10
Compartimenten : 1	Max temp : 30

Alle producten worden gemanipuleerd onder normale omstandigheden. Onder een hoge impact (zoals een schok), kan het materiaal breken of gedeeltelijk versplinteren.

Het is de verantwoordelijkheid van koper om na te gaan of de verpakking geschikt is voor het beoogde gebruik. Specifieke informatie zie "Verklaring van Overeenkomst"

VERPAKKING	
<u>PRIMAIRE VERPAKKING (PrimPak)</u>	<u>PALLET</u>
Type : Doos	Primpak per laag : 4 st
Gewicht Primpak : 4,6 kg	Lagen per pallet : 8 lagen
Breedte Primpak : 595 mm	Stuks per pallet : 9600 st
Diepte Primpak : 395 mm	Pallet type : Wegwerp
Hoogte Primpak : 272 mm	Palletgrootte : 1200x800mm
Stuks per Stapel : 50 st	Pallethoogte : 2,39 m
Stapeis per Primpak : 6 stapels	Overige elementen :
Stuks per Primpak : 300 st	
Plastiek zak : ☒	

De verpakking voldoet aan de verordening 1935/2004EG, 10/2011 EG en 2023/2006EG en hun wijzigingen inzake materialen en voorwerpen (van kunststof) bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen. De verpakking is geschikt voor eenmalig gebruik en kan veilig gebruikt worden voor alle types voeding, inclusief vette voedingsmiddelen.

Testcondities van globale migratie OM5 : simulant A : ethanol 10%
 simulant B : azijnzuur 3%
 simulant D₂ : olijfolie
 contacttijd 2 uur op 100°C

Testcondities van specifieke migratie : simulant A : ethanol 10%
 simulant B : azijnzuur 3%
 simulant D₂ : olijfolie
 contacttijd 10 dagen op 60°C

Volgens verordening 10/2011 en amendementen is de specifieke migratie van volgende componenten beperkt:

Octadecyl propionate	CAS 2082-79-3	SML = 6 mg/kg
9-9 bis(methoxymethyl)fluorene	CAS 182121-12-6	SML = 0,05 mg/kg
1-hexene	CAS 592-41-6	SML = 3 mg/kg
Aluminium	CAS 7429-90-5	SML = 1 mg/kg
Stearic acid	CAS 57-11-4	SML = 5 mg/kg
Hexafluoropropylene	CAS 116-15-4	SML = 0.01 mg/kg
Vinyl fluoride	CAS 75-38-7	SML = 5 mg/kg
Carbon Black	CAS 1333-86-4	QM =< 2.5%
Zn	CAS 7440-66-6	SML = 5,0 mg/kg

De resultaten tonen aan dat de specifieke migraties de SML niet overschrijden.

De verpakkingen kunnen volgende stoffen bevatten die gebruikt worden als dual use:

Anti-blocking agents:

Dimethylpolysiloxaan	CAS 63148-62-9	E900	ADI: 1.5 mg/kg bodyweight
Sorbine zuur	CAS 110-44-1	E200	ADI: 25 mg/kg bodyweight

Materiaaltoevoegingen:

Calcium stearate	CAS 0000057-11-4	E470	ADI:/
Mono and diglycerides of fatty acids	CAS/	E471	ADI:/
SiO ₂	CAS 0007631-86-9	E551	ADI:/
CaCO ₃	CAS 471-34-1	E170	ADI:/
Talc	CAS 14807-96-6	E553b	ADI:/
Polyethylene glycol	CAS 25322-68-3	E1521	ADI:/

In normale omstandigheden, bij eenmalig gebruik en bij het daarvoor voorziene gebruik, veroorzaken deze verpakkingen geen gevaar voor de menselijke of dierlijke gezondheid en veroorzaken zij geen onaanvaardbare wijziging aan de samenstelling of aan de organoleptische eigenschappen van de voedingsmiddelen.

De verpakking is geschikt voor eenmalig gebruik en kan veilig gebruikt worden voor alle types voeding, inclusief vette voedingsmiddelen.

Tijd en temperatuur van verwerking in contact met de voeding
 OM2:

Afvulling met hete voedingswaren of opwarming tot een temperatuur van $70 < T < 100^{\circ}\text{C}$ gedurende $t = 120/2^{(T-70)/10}$ minuten

OM5:

Toepassingen met hoge temperaturen tot 121°C

Temp: $4^{\circ}\text{C} < T < 120^{\circ}\text{C}$

Tijd: 2 uren

Tijd en temperatuur van opslag in contact met de voeding

OM2: Langdurige opslag bij kamertemperatuur of lager

Temp: $4^{\circ}\text{C} < T < 30^{\circ}\text{C}$

Tijd: 24 maanden

Bij een normale manipulatie behouden onze producten een voldoende impact resistentie. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker van de producten om na te gaan of het contact van de verpakking met de voeding en de migratie test omstandigheden zoals hierboven omschreven, in overeenstemming zijn met het beoogde gebruik en de houdbaarheid.

Impact resistentie wordt beïnvloed door de temperatuur en kan bijgevolg niet gegarandeerd worden.

De verhouding tussen de oppervlakte die met de levensmiddelen in contact komt en het volume is gebaseerd op $6 \text{ dm}^2/\text{kg}$.

Voor de materialen gebruikt voor het productieproces, is de totale concentratie voor schadelijke zware metalen (lood, cadmium, kwik en Chroom VI) $< 100 \text{ ppm}$ en aldus conform 94/62EG en wijzigingen betreffende verpakking en verpakkingsafval.

De gebruikte kleurstoffen zijn conform aan de Europese resolutie AP 89 van 13-09-1989 betreffende het gebruik van kleurstoffen in kunststofmaterialen om in contact te komen met voedingsmiddelen.

ANL gebruikt enkel grondstoffen en kleurstoffen waarvoor de leveranciers een attest hebben afgegeven over het voldoen ervan aan hoger genoemde EEG richtlijnen.



Steven Beerten
Quality manager