
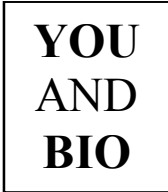





COLTELLO **BIO** da 40pz Compact

Articolo in Listino cod. 16020

-Composizione	COLTELLO ESTABIO	gr. 4,0 da cm. 17
-Caratteristiche del Kit	POSATE : ESTABIO PL 0640 T05 per alimenti compost.	FILM (coex):PPCX20 compatibile per Alimenti
-Proprietà Posate	Polimero ESTABIO PL 0640 T05 compostabile certificato "OK Compost" n° O-14-1393-B.	
-Colore delle Posate	NATURALE	
-Peso Confezione	gr. 155,50 circa	
-Caratteristiche scatola	280x370x200 mm. – Vol. mc.0,020 Peso lordo scatola: kg. 13,00 +/- 5%	
-Dimensioni pallet	80x120 cm.	
-Composizione pallet	n° 40 scatole (8 scatole x 5 basi)	
-Confezioni per scatola	n° 78 confezioni da 40 pezzi	

Questi articoli potrebbero contenere sostanze provenienti da materiali plastici, soggette a restrizioni in base alle norme sotto riportate:

Sostanza CAS N°	CE n. rif.	Nome Sostanza	SML
ADDITIVI SOGGETTI A LIMITE DI MIGRAZIONE SPECIFICA			
110-63-4		Butanediol	Mg/kg = 5
109-99-9		Tetrahydrofuran	Mg/kg = 0,6
112-84-5	52720	Erucammide	Mg/kg = 60
	92080	Talc	Mg/kg = 60
231570-04-4	74240	Phosphorous acid, tris (2,4-tert-butylphenyl) ster	Nessuna specifica restrizione, limite generico pari a 60/mgkg
0119345-01-6		Prodotto di reazione del fosfonito di-terz-Butile con difenite, ottenuto da condensazione di 2,4 di-terz butilfenolo con il prodotto di reazione di Friedel Craft di tricloruro di fosforo con difenile	Mg/kg = 18
ADDITIVI DUAL USE			
50-21-5		Acido lattico	

Istruzioni d'uso per questo prodotto:

Le posate in ESTABIO è destinato a venire a contatto con tipi di prodotti alimentari GRASSI-SECCHI-ACQUOSI-ACIDI-ALCOOLICI-LATTIERO/CASEARI. La durata e temperature di trattamento e conservazione a contatto con i prodotti alimentari è per il fresco-tiepido (fino a 40°C) da 24h a 10gg. e per il caldo (da 40°C a 70°C) da 30 minuti a 2 ore.

Dichiarazione di Conformità Alimentare per i M.O.C.A. (materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti): questo articolo da noi fornito è idoneo al contatto con prodotti alimentari in ottemperanza al D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche, al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, al Regolamento CE 1935/2004, al Regolamento CE 1895/2005, al Regolamento CE 2023/2006, al Regolamento UE 10/2011 e successivi aggiornamenti, alla Direttiva CE 2002/72, alla Direttiva CE 2007/19, al DM n°29 del 10/02/2017, al Regolamento UE 752/2017 e al Regolamento UE 1416/2016. La presente certificazione riporta fedelmente la dichiarazione di idoneità alimentare fornitaci dai produttori originari dei singoli prodotti monouso, destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), da noi utilizzati (coex imballo, tovaglioli, posateria e altro).