

51555 ΠΟΤΗΡΙΑ ΦΕΛΙΖΟΛ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ

Ποτήρια με καπάκι:

- 1.Τα ποτήρια να είναι κατασκευασμένα από FOAM λευκού χρώματος , ανθεκτικά στην χρήση και να αντέχουν σε θερμοκρασία έως 120ο C χωρίς να αλλοιωθεί το σχήμα τους
- 2.να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα και πρέπει να φέρουν εγχάρακτη την σήμανση που προβλέπει η οδηγία 80/590/ΕΚ ,
- 3.χωρητικότητας τουλάχιστον 330 ml
- 4.το καπάκι να εφαρμόζει στο ποτήρι και να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα (να φέρει την σήμανση).
- 5.εάν ο παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου,
- 6.ο παραγωγός να διαθέτει πιστοποιητικό συστήματος ποιότητας με πεδίο εφαρμογής την "παραγωγή υλικών συσκευασίας τροφίμων",
- 7.όλα τα είδη εστίασης που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 9, 21-28 "υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα),
- 8.τα σκεύη να είναι εύχρηστα και ανθεκτικά,
- 9.πρέπει να οπωσδήποτε να υπάρχει Δήλωση συμμόρφωσης σύμφωνα με τα οριζόμενα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 και τις τροποποιήσεις αυτού
- 10.Όλα τα υλικά θα παραδίδονται σε κλειστές αεροστεγείς συσκευασίες -πρώτη συσκευασία- των 20 έως 50 τεμ (ανάλογα το είδος) και εντός χαρτοκιβωτίων - δεύτερη συσκευασία για προστασία από την σκόνη κατά μεταφορά και αποθήκευση και θα φέρουν την εμπορική η εργοστασιακή συσκευασία τους. Τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να παρέχουν προστασία από εξωγενείς παράγοντες (υγρασία κ.λπ.) και θα εξασφαλίζουν την ασφαλή μεταφορά τους.

49105 ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ

Διαστάσεων 16,5cm- 18,5cm

Λευκά ή διαφανή

Τα πλαστικά υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει:

1. να έχουν υποβληθεί σε τυποποιημένες συνθήκες για δοκιμές συνολικής μετανάστευσης και να είναι κατάλληλα για χρήση σε "Συνθήκες σκοπούμενης επαφής με τρόφιμα" που περιλαμβάνουν θέρμανση τουλάχιστον έως τους 70°C για διάστημα έως 2 ωρών ή έως τους 100 °C για διάστημα έως 15 λεπτών, χωρίς να ακολουθεί μακροχρόνια αποθήκευση (κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 Παράρτημα V, κεφ 3, πίνακας 3),
2. να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα με λιπόφιλο ή υδρόφιλο χαρακτήρα και χαμηλή οξύτητα. Πρέπει να υπάρχουν αποτελέσματα με τους κατάλληλους προσομοιωτές (κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 Παράρτημα III, Πίνακας 2)
3. τα πλαστικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα πρέπει να φέρουν εγχάρακτη την σήμανση που προβλέπει η οδηγία 80/590/ΕΚ ,
4. εάν ο παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου,
5. ο παραγωγός να διαθέτει πιστοποιητικό συστήματος ποιότητας με πεδίο εφαρμογής την "παραγωγή πλαστικών υλικών συσκευασίας τροφίμων",
6. όλα τα είδη εστίασης που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 9, 21-28 "υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα),
7. τα σκεύη να είναι εύχρηστα και ανθεκτικά,
8. πρέπει να οπωσδήποτε να υπάρχει Δήλωση συμμόρφωσης σύμφωνα με τα οριζόμενα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 και τις τροποποιήσεις αυτού.

42741 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΣΟΥΠΑΣ ΜΕΓΑΛΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ

Διαστάσεων 18,5cm - 20.50cm

Λευκά ή διαφανή σούπας

Τα πλαστικά υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει:

1. να έχουν υποβληθεί σε τυποποιημένες συνθήκες για δοκιμές συνολικής μετανάστευσης και να είναι κατάλληλα για χρήση σε "Συνθήκες σκοπούμενης επαφής με τρόφιμα" που περιλαμβάνουν θέρμανση τουλάχιστον έως τους 70°C για διάστημα έως 2 ωρών ή έως τους 100 °C για διάστημα έως 15 λεπτών, χωρίς να ακολουθεί μακροχρόνια αποθήκευση (κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 Παράρτημα V, κεφ 3, πίνακας 3),
2. να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα με λιπόφιλο ή υδρόφιλο χαρακτήρα και χαμηλή οξύτητα. Πρέπει να υπάρχουν αποτελέσματα με τους κατάλληλους προσομοιωτές (κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 Παράρτημα III, Πίνακας 2)
3. τα πλαστικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα πρέπει να φέρουν εγχάρακτη την σήμανση που προβλέπει η οδηγία 80/590/ΕΚ ,
4. εάν ο παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου,
5. ο παραγωγός να διαθέτει πιστοποιητικό συστήματος ποιότητας με πεδίο εφαρμογής την "παραγωγή πλαστικών υλικών συσκευασίας τροφίμων",
6. όλα τα είδη εστίασης που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 9, 21-28 "υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα),
7. τα σκεύη να είναι εύχρηστα και ανθεκτικά,
8. πρέπει να οπωσδήποτε να υπάρχει Δήλωση συμμόρφωσης σύμφωνα με τα οριζόμενα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 10/2011 και τις τροποποιήσεις αυτού.