



Overensstemmelseserklæring

| | |
|--|---|
| Varenummer: PO2610 | Paleo støbejernsgryde firkantet 26 cm 3,2 liter |
| Beskrivelse | Køkkenudstyr |
| Materiale | Støbejern – metaller og legeringer |
| Egnet til følgende fødevarer | Til alle fødevarer |
| Egnet til alm. ovn | Ja |
| Egnet til mikrobølgeovn | Nej |
| Egnet til opbevaring ved stuetemp. | Ja |
| Egnet til køl | Ja |
| Egnet til dybfrysning | Ja |
| Egnet til varmekilder | Ja - heriblandt induktion, glaskeramisk, gas, halogen, spiral |
| Egnet til opvaskemaskine | Ja |
| Opfyldelse af EU's krav | |
| Test Standard: BS EN 12983 – 1: 2000 + A1: 2004 | Produkterne er fremstillet i overensstemmelse med BSI. Herunder skal kogegejre være lavet af materialer fra en type og have en renhed, der under normale anvendelsesforhold ikke udgør toksiske farer eller på nogen måde påvirker de kvaliteten af maden der tilberedes i kogegejret. Derudover er de indsendte prøver er testet under de angivne krav, som ansøgeren anmodede om. |
| | Produktet er migrationstestet i henhold gældende EU-regler og vejledninger for materialetypen. Samlede overall migration overstiger ikke 10 mg / dm ² eller 60 mg / kg. |
| Opfyldelse af FDA's krav | Alle råvarer i disse produkter er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevareremyndigheder), for Fødevarekontaktmaterialer af metaller og legeringer ifølge EU-regulativ nr. 1935/2004. |
| Anvendelses temperatur | Til alle typer fødevarer ved minimumstemperatur på 50°C og maksimumstemperatur på 400°C. |

Generelt

Passende rengøring og vedligeholdelse af udstyret vil minimere risikoen for mikrobiel vækst, samt maksimere udstyrets effektivitet og holdbarhed.

Sporbarhed: Produkterne er tilpasset ud fra leverings dato. Ud fra leveringsdatoen bliver produkterne adskilt fra hinanden.

Vi stiller al relevant dokumentation til rådighed for de ansvarlige myndigheder på disses anmodning.

PALEO Cooking er registreret hos Fødevarestyrelsen (FVST), og det obligatoriske egenkontrollsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

24-09-2020

Udfærdiget af

Sefika Demirhan
Diplomingeniør studerende på Danmarks Tekniske
Universitet – Fødevareresikkerhed og -kvalitet