



Overensstemmelseserklæring

Varenummer: WO3510

Paleo støbejern wokpande – 35cm

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 stue temp.

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 kogegrej 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 kogegrejet. 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 / dm² eller 60 mg / kg.

Opfyldelse af FDA's krav

Alle råvarer i disse produkter er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevarermyndigheder), for Fødevarerkontaktmaterialer 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 – Fødevarer sikkerhed og -kvalitet