

# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Materialnummer:** 507598  
**Produktname:** BUTTE UNBEDRUCKT NK 180/55 FASER AB FLS

Erstelldatum: 31.08.2009 • Version: 1.1 (WPSP\_PU\_00 / 31096 / Z\_DFER)

Seite 1/2

<b>Wursthüllenart:</b>	FASER S
<b>Produktbeschreibung:</b>	Kunst darm aus Cellulosehydrat mit naßverfestigten Fasern aus Cellulose verstärkt.
<b>Haftung:</b>	S = keine Bräthftung
<b>Wursthüllenfarbe:</b>	FARBLOS S
<b>Wandstärke:</b>	100 µm +/- 6 µm
<b>Nennkaliber:</b>	180 mm
<b>Empfohlenes Füllkaliber:</b>	176 mm
<b>Konfektionierung:</b>	abgenäht
<b>Abschnitte:</b>	55 cm
<b>Stippung:</b>	ja
<b>Wasserdampfdurchl.:</b>	2.000 - 2.600 g / m <sup>2</sup> / 24h / bar, 23 °C, 85 % r.F. [DIN 53 122]
<b>Sauerstoffdurchl.:</b>	100 - 200 cm <sup>3</sup> / m <sup>2</sup> / 24 h / bar, 23 °C, 75 % r.F. [DIN 53 380]
<b>Rauchdurchlässigkeit:</b>	ja
<b>Rückschumpf:</b>	ja, durch Trocknung
<b>Lagerbedingung:</b>	Trocken im Originalkarton bei 15 - 20 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 - 80% lagern. Direkte Wärmequellen, direkte Sonneneinstrahlung, Hitze und Frost vermeiden. Trocken lagern.
<b>Haltbarkeit:</b>	18 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
<b>Wässern:</b>	30 Minuten im 50 °C warmen Wasser
<b>Füllen:</b>	auf angegebenes Füllkaliber füllen
<b>Kühlen:</b>	Duschen oder im Betriebsraum abkühlen und in den Kühlraum transportieren.
<b>Bemerkungen:</b>	<p>Alle von WIBERG verkauften und verwendeten Wursthüllen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt (inklusive der verwendeten Druckfarbensysteme) entsprechen der europäischen Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (i.d.g.F.).</p> <p>Die Verwendung von Additiven bei der Herstellung von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff erfolgt gemäß Richtlinie 2002/72/EG der Kommission vom 6. August 2002 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (i.d.g.F.).</p> <p>Verwendete Druckfarben stehen im Einklang mit der CEPE/EuPIA-Ausschlussliste für Druckfarben und zugehörige Produkte (<a href="http://www.vdmi.de">www.vdmi.de</a>, bzw. <a href="http://www.eupia.org">www.eupia.org</a>). Folgende Kategorien und Stoffe sind bei der Formulierung von Druckfarben ausgeschlossen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rohstoffe, die als sehr giftig (T+), giftig (T) oder krebserzeugend, erbgutverändernd oder fortpflanzungsgefährdend der Kategorien 1 und 2 eingestuft und gekennzeichnet sind.</li><li>- Auf Schwermetallen wie Antimon, Arsen, Cadmium, Chrom(VI), Blei, Quecksilber und Selen basierende Verbindungen und Farbstoffe.</li><li>- Stoffe, die einem Verwendungsverbot gemäß Richtlinie 76/769/EWG für Beschränkungen des Inverkehrbringens und der Verwendung gewisser gefährlicher Stoffe und Zubereitungen unterliegen. Darunter fallen auch Azofarbstoffe, die im</li></ul>



# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Materialnummer:** 507598  
**Produktname:** BUTTE UNBEDRUCKT NK 180/55 FASER AB FLS

Erstelldatum: 31.08.2009 • Version: 1.1 (WPSP\_PU\_00 / 31096 / Z\_DFER)

Seite 2/2

Körper bioverfügbare krebserzeugende aromatische Amine der Kategorien 1 und 2 gemäß der Gefahrstoffrichtlinie 67/548/EWG freisetzen können.

Die Regeln für die gute Herstellungspraxis (GMP) gemäß VO (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (i.d.g.F.), werden eingehalten.

Unter Berücksichtigung des angegebenen Verwendungshinweises und unter der Voraussetzung einer fachgerechten Verarbeitung unserer Produkte derart, dass der Druck nicht mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, gelten sämtliche an Sie gelieferte Wursthüllen und Verpackungsmaterialien mit Lebensmittelkontakt aus unserem Hause als gesundheitlich unbedenklich und die damit hergestellten Endprodukte erfüllen die einschlägigen rechtlichen Anforderungen. Die Artikel sind unter den üblichen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen nicht geeignet,

- die menschliche Gesundheit zu gefährden,
- eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen,
- eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.

