

	DOKUMENT SYSTEMOWY	Wydanie:	1
		Data:	14.05.2015
	SPECYFIKACJA PRODUKTU	Strona:	1 z 12
		Numer:	D-11.0
Przygotował: Pełnomocnik. ds. ISO 22000		Zatwierdził: Właściciel	

Specyfikacja Produktu Nr 1 - Noże ze szlifem

L. p.	PRODUKT	MODEL	DŁUGOŚĆ ÓSTRZA (+ - 2 mm)	OSTRZE MATERIAŁ	TWARDOŚĆ OSTRZA	RĘKOJEŚĆ
1	Nóż ze szlifem	nr 17 K	125 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
2	Nóż ze szlifem	nr 16 K	150 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
3	Nóż ze szlifem	nr 31 K	140 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
4	Nóż ze szlifem	nr 13 K	150 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
5	Nóż ze szlifem	nr 14 K	150mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
6	Nóż ze szlifem	nr 5 K	175 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
7	Nóż ze szlifem	nr 7 K	175 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
8	Nóż ze szlifem	nr 23 K	210 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne
9	Nóż ze szlifem	nr 24 K	200 mm	Stal nierdzewna	55-59 HRC	Polipropylen; Koncentrat barwiący; Tworzywo elastyczne

Wymogi prawne i jakościowe:

Dany produkt/y spełnia ogólne wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzenie (We) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

Zakład produkujący dany produkt działa zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Materiały wykorzystane do produkcji są zgodne z Rozporządzeniem Komisji (We) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W zakładzie wdrożony jest system według wymagań ISO 22000:2005

Bezpieczeństwo i obsługa:

Produkt należy trzymać z poza zasięgiem dzieci.

Podczas używania produktu należy zachować szczególną ostrożność aby uniknąć ran.

Produktu nie należy poddawać działaniu mikrofal.

W przypadku stępienia, produkt można naostrzyć za pomocą ogólnie dostępnych metod.

Produkt należy umyć i zdezynfekować przed użyciem.

Produkt może być myty w zmywarce.