ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

141069, Московская обл., Королев г, Первомайский мкр., Советская ул., дом 29, 2 этаж, помещение 208
Р/с: 40702810300001497861 в Банке АО "РАЙФФАЙЗЕНБАНК" г. Москва
К/с: 30101810200000000700; БИК: 044525700

ОГРН 1145029011380; ОКПО 34908550
ИНН/КПП 5029189904/501801001
Телефон: +7(499) 707-77-87, +7(499) 641-06-91, +7 (495) 142-14-34, 8(800) 707-10-89 Сайт: www.cporu.ru E-mail: info@cporu.ru

# Форма «Кольцо» 260х30 Нержавеющая сталь 1,0 мм

*Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!*

**1. Описание, область применения**.

Кольцо кондитерское из нержавеющей стали предназначено для применения на пищевых предприятиях. Это универсальный инструмент для выпечки и сборки тортов, муссовых десертом, кексов, пирожных, открытых пирогов и тортов. Подходит для заморозки и охлаждения.

Изготовлено из высококачественной пищевой нержавеющей стали, устойчивой к коррозии, воздействию высоких температур и не вступающей в химические реакции с продуктами питания. Толщина металла 1,0 мм, благодаря чему кольцо отлично держит форму и не деформируется. Точный размер и ровный край достигается за счет высокоточной лазерной резки. Особая технология сварки соединительного шва позволяет получить абсолютно ровную внутреннюю поверхность, что очень важно для получения идеальных боковых стенок десерта. С его помощью Вы сможете получить продукцию идеально формы и легко извлечь ее после приготовления.

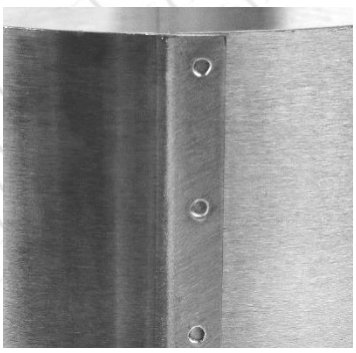
Форма обладает высокой теплопроводностью, равномерно распределяет тепло по всей поверхности и обеспечивает быстрое и равномерное приготовление изделий. Кроме того, она проста в уходе и легко моется после каждого использования.

Подходит для использования в печах, тележках, расстоечных шкафах, камерах охлаждения и заморозки.

**2. Особенности.**

- точный размер;
- ровный край;
- сварка контактная.

КОНТАКТНАЯ СВАРКА



**3. Технические характеристики.**

ПАРАМЕТРЫ

| | |
|---|---|
| **Внутренний диаметр** | 260 мм |
| **Высота** | 30 мм |
| **Вес** | 194 г |

МАТЕРИАЛ

| | |
|---|---|
| **Материал изготовления** | Нержавеющая сталь |
| **Толщина металла** | 1,0 мм |
| **Марка металла*** | AISI 430 / AISI 304 |
| **Поверхность** | Шлифованная |
| **Сварка** | Контактная |

*Нержавеющая сталь AISI 430 и AISI 304 являются пищевыми и разрешены к применению в пищевой промышленности. В составе нержавеющей стали AISI 304 содержится никель, что делает ее более устойчивой в кислых средах.
Формы изготавливаются согласно ТУ-28.93.15-002-34908550-2020 от 19.01.2021 года.

**4. Подготовка к использованию.**

1. Освободить изделие от упаковки.
2. Промыть в теплой проточной воде с моющим средством.
3. Стряхнуть остатки воды.
4. Просушить.

**5. Условия эксплуатации.**

| | |
|---|---|
| **Температура нагрева** | до + $250^0$ С |
| **Температура охлаждения** | до - $40^0$ С |
| **Хранение** | установив на диаметр |

**6. Правила эксплуатации.**

Для обеспечения оптимальной эксплуатации формы кондитерской из нержавеющей стали необходимо соблюдать следующие правила:
1. Очистка и уход. После каждого использования кондитерскую форму необходимо очистить мягким моющим средством в теплой проточной воде. Стойкие и затвердевшие загрязнения предварительно размочить и удалить при помощи силиконовых, пластиковых или деревянных скребков. Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрещин может стать причиной скопления бактерий на поверхности.
Перед применением форму просушить в специализированных подставках или установив на диаметр.
2. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.
3. Температурные условия. Форма кондитерская предназначена для работы при температуре от -40 до +$250^0$ С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.
4. При работе с формой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

5. Хранить формы в специализированных сушках для форм. Допускается хранение с установкой на диаметр в пирамидальную стопку высотой не более 5 рядов, на ровной поверхности. Запрещается хранение и сушка кондитерских форм с установкой на бок, это может привести к деформации и потери геометрии.
Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность формы кондитерской.

**7. Гарантия.**

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной центр гигиены и эпидемиологии

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петухов
М.п.

от «05» 05 2016 г. № Б32гт/2016

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 069/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27
Наименование продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин.

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марок (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации в

кондитерском и хлебопекарном производстве изготавливаем противни и формы для выпечки с отбортовкой. Наши противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

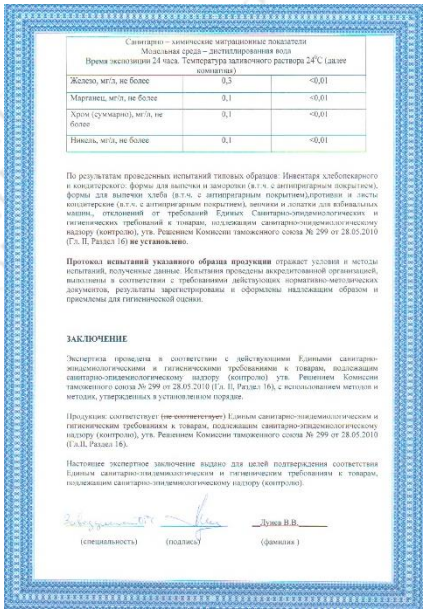
Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2016

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовые образцы продукции: Инвентаря хлебопекарного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием),противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин., были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

**Вещества, показатели (факторы):**

| Определяемый показатель | ПДК и нормы | Результаты испытаний |
|---|---|---|
| **для фрагмента (фторопласт)** | | |
| Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% | | |
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Муть | не допускается | отсутствует |
| Осадок | не допускается | отсутствует |
| Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комнатная) | | |
| Фтор-ион, мг/л, не более | 0,5 | <0,01 |
| Формальдегид, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Гексан, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Гептан, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| **для фрагмента (сталь)** | | |
| Органолептические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% | | |
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Муть | не допускается | отсутствует |
| Осадок | не допускается | отсутствует |



| Санитарно – химические миграционные показатели Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комнатная) | | |
|---|---|---|
| Железо, мг/л, не более | 0,3 | <0,01 |
| Марганец, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря хлебопекарного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием),противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин., отклонений от требований Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) **не установлено.**

**Протокол испытаний указанного образца продукции** отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выполнены в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической оценки.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: соответствует ~~(не соответствует)~~ Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл.II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

(специальность) (подпись) Дуева В.В. (фамилия)