



Форма «Кольцо» 230x90 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 десертов, 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 идеальной формы и легко извлечь ее после приготовления.

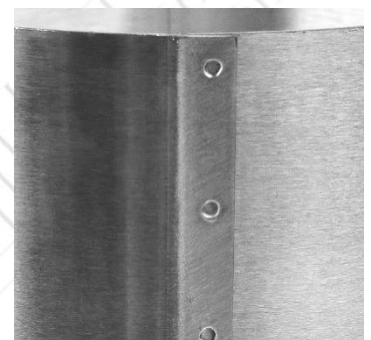
Форма обладает высокой теплопроводностью, равномерно распределяет тепло по всей поверхности и обеспечивает быстрое и равномерное приготовление изделий. Кроме того, она проста в уходе и легко моется после каждого использования.

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 | 230 мм |
| Высота | 90 мм |
| Вес | 515 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° С |
| Температура охлаждения | до - 40° 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° 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. Питухов
М.п.

от «05» 05 20 16 г. № 63217/2016

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 пищевой алюминия. Для более долгой эксплуатации в

кондитерском и хлебопекарном производстве изготавливаемые противни и формы для выпечки с покрытием. Типы противней, формы, венчики и лопатки, кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских изделий, а так же для кондитерского питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключение о технической компетентности и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РА.С.С. RU.0001.211143 действителен до 07.04.2016г.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», выполнил обследование 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 проведены исследования 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 (г.п. II, Раздел 16).

Вещества, выявленные (факторы):

| Определяемый показатель | ТДС в партии для фрагмента (фторполимер) | Результаты испытаний |
|--|--|----------------------|
| Органолептические показатели запаха вытекают при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и количеством более 10% | не более 1 | отсутствует |
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Мель | не допускается | отсутствует |
| Окраска | не допускается | отсутствует |
| Микробная среда – дистиллированная вода | | |
| Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°С (далее – контроль) | | |
| Фториды, мг/л, не более | 0,5 | <0,01 |
| Формальдегид, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Гептан, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Гептан, мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |

для фрагмента (сталь)

| Органолептические показатели запаха вытекают при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и количеством более 10% | ТДС в партии | Результаты испытаний |
|--|----------------|----------------------|
| Запах (баллы) | не более 1 | отсутствует |
| Привкус | не допускается | отсутствует |
| Мель | не допускается | отсутствует |
| Окраска | не допускается | отсутствует |

Санитарно-микробные микробиологические показатели

Микробная среда – дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°С (далее – контроль)

| | | |
|---------------------------------|-----|-------|
| Железо, мг/л, не более | 0,3 | <0,01 |
| Магний, 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) и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, изготовленные из нержавеющей стали, соответствующие Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не устанавливаются.


Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, включенной в соответствии с требованиями действующего нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и представлены 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 (г.п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, 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 (г.п. II, Раздел 16).

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

 _____
 (подпись) (фамилия)