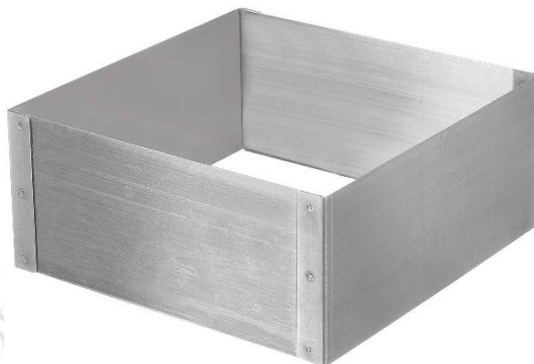




Форма «Квадрат» 210x30 Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

1. Описание, область применения.

Форма кондитерская «Квадрат» из нержавеющей стали предназначена 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.

Изготовлен 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 квадрат 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.

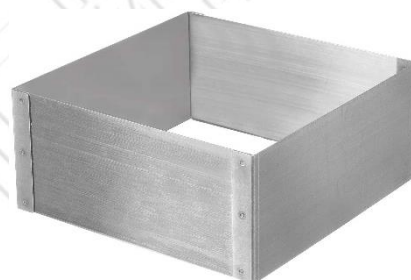
Форма обладает высокой теплопроводностью, равномерно распределяет тепло по всей поверхности и обеспечивает быстрое и равномерное приготовление изделий. Кроме того, она проста в уходе и легко моется после каждого использования.

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 размер	210x210 мм
Высота	30 мм
Вес	210 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° C
Температура охлаждения	до - 40° C
Хранение	установив на периметр

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 периметр.
2. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.
3. Температурные условия. Форма кондитерская предназначена для работы при температуре от -40 до +250° C. 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 периметр 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
Главный 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

от «05» 05 20 16 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
М.П. А.И. Петухов
№ 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 пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации в

кондитерские и хлебопекарные производственные противни и формы для выпечки с оборотной. Швы противней, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для кондитерских магазинов, ресторанов, кафе, столовых и т.д.

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.0001.211143, действителен до 31.08.2018

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 исследование продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: 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 подтверждены испытаниями по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):	ПДК в норме	Результаты испытаний
для фрагмента (фигуралек)		
Органолептические показатели запаха вытекают 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 - гигиенические микробиологические показатели		
Медианная среда - децилгериновая вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°C (защитная колония)		
Формин, мкл, не более	0,3	<0,01
Форминицид, мкл, не более	0,1	<0,01
Грибки, мкл, не более	0,1	<0,01
Грибки, мкл, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стак)		
Органолептические показатели запаха вытекают 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 - гигиенические микробиологические показатели

Медианная среда - децилгериновая вода

Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°C (защитная колония)

Железо, мкл, не более	0,3	<0,01
Марганец, мкл, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мкл, не более	0,1	<0,01
Никель, мкл, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: 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, соответствия от требований Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились в соответствии с требованиями, установленными в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и представлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому 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-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

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

_____ Лукина В.В.
(подпись) (подпись) (подпись)