

aus dem online-shop [www.hygiene-schnelltest.de](http://www.hygiene-schnelltest.de)

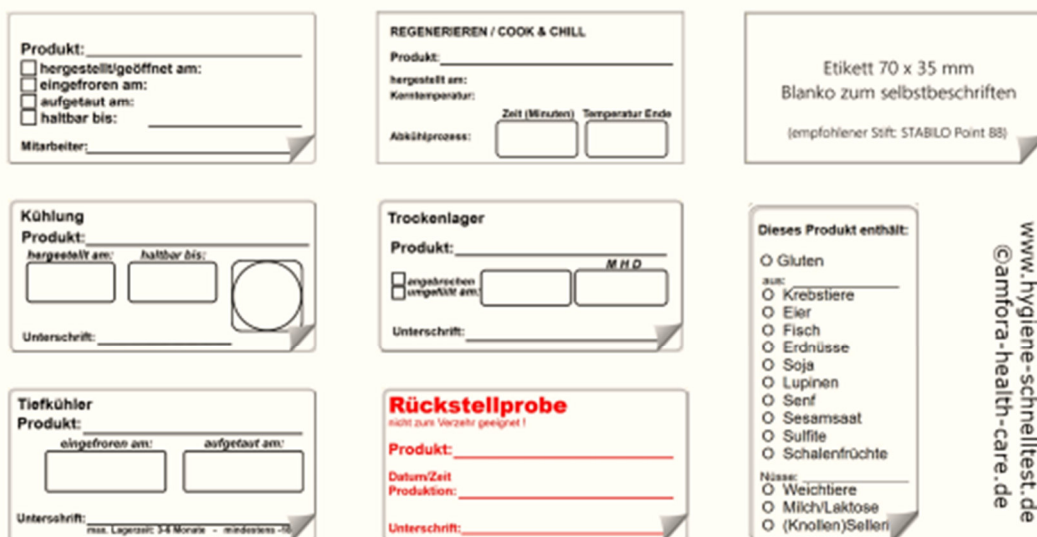
Stand 2022-01 / Zur Detailinfo siehe Produkterklärung im shop

## Produktinformation: **Wasserauflösbare Etiketten**

**Lebensmittelkennzeichnung leicht gemacht ....**  
 .... mit Wasser-auflösbaren Etiketten zur HACCP-konformen und  
 hygienischer Etikettierung in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung  
 (Produktion, Lagerung, Transport und Verkauf)

Eine saubere und eindeutige Kennzeichnung ist Pflicht, um den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung LMHV optimal gerecht zu werden. Hergestellte Produkte, geöffnete oder gelagerte Lebensmittelverpackungen sowohl in der Produktion als auch beim Transport und der Weiterverarbeitung müssen hygienisch einwandfrei sein, um Gefahren für den Endverbraucher auszuschließen. Um dies sicherzustellen, ist u.a. eine **professionelle Kennzeichnung** für die Qualität und Sicherheit unerlässlich.

### Auflösbare Etiketten zur Lebensmittelkennzeichnung



#### amfora Wasser-auflösbare Etiketten in 8 Varianten:

HACCP	zur generellen Kennzeichnung von Lebensmitteln	Art.Nr. 122 501
Allergene	zur einfachen Kennzeichnung der 14 Hauptallergene	Art.Nr. 122 502
Kühlung	für kühlpflichtige Lebensmittel	Art.Nr. 122 503
Tiefkühler	zur Aufbewahrung im Tiefkühler oder Froster	Art.Nr. 122 504
Trockenlager	zur Aufbewahrung im Trockenlager, nicht kühlpflichtig	Art.Nr. 122 505
Rückstellprobe	für Rückstellbecher / Mehrweg- Rückstellsysteme	Art.Nr. 122 506
Blanko	leeres Label zum selbstbeschriften	Art.Nr. 122 507
Cook & Chill	für Behältern im Regenerieren/Cook & Chill – Verfahren	Art.Nr. 122 508

#### Produktbeschreibung:

- Etiketten – weiss
- Druck - schwarz, außer bei Rückstellprobe (rot)
- Größe 70 mm x 35 mm
- 1 Rolle à 500 Etiketten
- in praktischer Papp-Spenderbox
- Größe der Spenderbox 11 x 11,5 x 5 cm



**Einsatzbereiche:**

überall dort, wo temporär Ware gekennzeichnet werden muss:

Gastronomie, Großküche/Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Metzgerei, Bäckerei und allen sonstigen lebensmittelherstellenden Betriebssparten, in der Getränkeindustrie, im Gesundheitswesen, in der Chemie und Pharmaindustrie, in Laboren, bei der Logistik

z.B. bei allen Lebensmittelbehältern & Transportboxen, Thermoboxen, Edelstahlbehälter, GN-Einsätzen, Einweggeschirr zum Direktverkauf, allen Mehrwegsystemen, Menü-Tablets, Essensschalen, Rückstellproben, Gefrierboxen und Gefrierbeutel, Getränkebehälter, Glasbehältnisse, Mehrwegtransportbehälter, wie z.B. Fleisch- oder Obstkisten.

**Eigenschaften und Vorteile:**

- **Die mit den wasser-auflösbaren Etiketten versehenen Behälter können direkt in die Spülmaschine gegeben werden. Es ist – anders als bei herkömmlichen Etiketten - keine mechanische Vorbehandlung oder Zugabe von alkalischen Reinigungsmitteln nötig, um diese Etiketten rückstandsfrei zu entfernen.**
- **Die wasser-auflösbaren Etiketten sind auch bei niedrigen Temperaturen einsetzbar, z.B. bei bereits gekühlten und gefrorenen Behältern.**
- **Die wasser-auflösbaren Etiketten können auf fast jede Oberfläche aufgeklebt werden. Die Fläche sollte allerdings trocken, sauber und fettfrei/silikonfrei sein.**
- **Sie sind in Sekunden in der Spülmaschine komplett aufgelöst.**
- **Filtersiebe werden nicht durch Kleber- und Etikettenreste verschmutzt.**
- **hinterlassen keinerlei Klebstoffrückstände auf den Behältern.**
- **sind gut zur Umwelt: vollständig biologisch abbaubar.**

**Bitte unbedingt beachten:**

- Lagerung der Etiketten:  
trocken bei Raumtemperatur, maximal 25°C, idealerweise zwischen 15-25°C.  
Bei einer Vorratslagerung bitte auch auf eine maximale relative Luftfeuchte von 50% achten !
- Nach dem Öffnen der Originalverpackung bitte schnellstmöglich verbrauchen.
- Haltbarkeit der Etiketten: Bitte nur max. einen Halbjahresbedarf ordern, damit die starken Klebeeigenschaften gewährleistet bleiben.
- Die wasser-auflösbaren Etiketten sollten NICHT in Öfen (auf Backblechen oder GN Behälter) hoch erhitzt werden. Sie sind aus offener Zellulose und würden bei den hohen Temperaturen braun oder schwarz werden und sich dann nicht mehr einfach ablösen.

**Ein Tipp von amfora:**

Wir empfehlen zur Beschriftung den Stift STABILO Point 88 Fineliner, oder ähnliche Stifte, die nicht ausbleichen, wenn die Produkte längere Zeit z.B. im Trockenlager aufbewahrt werden.

Artikel	Artikel-Nr.	Einzelpreis	Anzahl
<b>HACCP:</b> zur generellen Kennzeichnung von Lebensmitteln	122501		<b>1 Rolle à 500 Etiketten in praktischer Papp- Spenderbox</b>
<b>Allergene:</b> zur einfachen Kennzeichnung der 14 Hauptallergene	122502		
<b>Kühlung:</b> für kühlpflichtige Lebensmittel	122503		
<b>Tiefkühler:</b> zur Aufbewahrung im Tiefkühler oder Froster	122504	jede Rolle jeweils	
<b>Trockenlager:</b> zur Aufbewahrung im Trockenlager	122505	<b>19,75 €</b>	
<b>Rückstellprobe:</b> für Rückstellbecher/Mehrweg- Rückstellsysteme	122506		
<b>Blanko:</b> leeres Label zum selbstbeschriften	122507		
<b>Cook&amp;Chill:</b> für Behälter im Regenerierverfahren	122508		
Versandkosten (netto) innerhalb Deutschland		7,90 €	
zzgl. 19% Umsatzsteuer			