

BADANIE WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Materiały mające kontakt z żywnością - zarówno opakowania, jak i produkty do serwowania czy gotowania - podlegają wielu regulacjom określającym właściwości fizyczne i chemiczne zapewniając bezpieczeństwo konsumentom, którzy ich używają.



Wyzwanie

Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości produktów do kontaktu z żywnością, których konsumenci używają codziennie w swoich domach, ma zasadnicze znaczenie dla ochrony ich zdrowia i dobrego samopoczucia, a także dla budowania lojalności wobec marki na konkurencyjnym rynku.

Rozwiązanie Intertek

Współpraca z Ekspertami Intertek sprawi że Państwa produkty takie jak: talerze, szklanki, naczynia płaskie, sztućce, naczynia do gotowania i pieczenia, gadżety kuchenne, kubki podróżne, termiczne pojemniki na żywność i inne, nie tylko spełnią ale też przekraczają wymagania określone przepisami krajowymi oraz normy przemysłowe ustalone przez uznane organizacje, takie jak ASTM, EN i inne.

Badania Laboratoryjne

Artykuły do kontaktu z żywnością są używane podczas gotowania, jedzenia i picia, dlatego ważne jest, aby były bezpieczne w użyciu i nie przenosiły żadnych niebezpiecznych substancji chemicznych do żywności podczas użytkowania. Produkty te mogą być wykonane z wielu materiałów, takich jak szkło, ceramika, plastik, stal nierdzewna, emalia.

Intertek oferuje badania na zgodność ze wszystkimi głównymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa chemicznego w zakresie kontaktu z żywnością na całym

świecie, w tym:

- USA – Food and Drug Administration (FDA) wymagania dotyczące artykułów do kontaktu z żywnością, a także wymagania stanowe, takie jak California's Proposition 65.
- Europa - rozporządzenie (WE) 1935/2004 dotyczące ogólnej zgodności artykułów do kontaktu z żywnością, rozporządzenie (UE) 10/2011 dotyczące wyrobów z tworzyw sztucznych, dyrektywa Rady 84/500/ EWG dotycząca ceramiki oraz dodatkowe wymagania dla poszczególnych krajów, takich jak Niemcy, Włochy i Francja.
- Chiny - GB 4806.
- Japonia - Food Sanitation Act.
- Korea - Ministry of Food and Drug Safety (KFDA).

Badanie jakości i wydajności

Oprócz badań chemicznych, Intertek także oferuje pełny zakres badań fizycznych i mechanicznych, aby zapewnić jakość, niezawodność i wytrzymałość produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Testy te obejmują następujące elementy:

- Dishwasher safe /handwash test (Możliwość mycia w zmywarce /test mycia ręcznego);
- Microwave safe (Możliwość stosowania w kuchenkach mikrofalowych);
- Thermal shock/crazing resistance (Odporność na szok termiczny/wypalenie);
- Handle strength at cold and hot condition

(Wytrzymałość uchwytu w warunkach zimnych i gorących);

- Impact resistance (Odporność na uderzenia);
- Coating performance - scratch, adhesion and abrasion (Wydajność powłoki - zarysowanie, przyczepność i ścieranie);
- Annealing properties (Właściwości wyżarzania);
- Flammability (Palność);
- Insulation properties (Właściwości izolacyjne);
- Corrosion resistance (Odporność na korozję);
- Durability assessment (Ocena trwałości);
- Labeling assessment (Ocena etykietowania);
- Performance benchmarking (Porównanie wydajności).

W celu uzyskania oferty – zapraszamy do kontaktu drogą mailową z naszym przedstawicielem handlowym!

PO WIĘCEJ INFORMACJI



+48 24 235 71 81



info.poland@intertek.com



www.intertek.pl