



## Форма для мясного хлеба Алюминий 2,0 мм



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

### 1. Описание, область применения.

Форма для мясного хлеба из алюминия предназначена для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки мясного хлеба. В формах можно выпекать не только мясной хлеб, но запекать мясные рулеты и паштеты.

Форма изготовлена из пищевого алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусные и качественные блюда. Толщина металла 2,0 мм, благодаря чему не деформируется в условиях интенсивного использования на производстве. Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Углы формы сварены аргонодуговой сваркой.

Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, коптильно-варочных камерах, тележках. Наша форма для выпечки мясного хлеба - надежное и эффективное оборудование для Вашего производства.

### 2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- толщина металл 2,0 мм;
- аргонодуговая сварка.

### 3. Технические характеристики.

#### МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	2,0 мм
Покрытие	без покрытия

## ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внутренний размер)	от 60 до 300 мм
Длина (внутренний размер)	от 60 до 1000 мм
Глубина (внутренний размер)	от 50 до 180 мм
Крышка	без крышки
Сварка	аргонодуговая

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. Равномерно смазать маслом, прокалить в печи при  $t \sim 220-240^{\circ} \text{C}$  30 минут.

### 5. Условия эксплуатации.

Температура эксплуатации	от $-40^{\circ} \text{C}$ до $+240^{\circ} \text{C}$
--------------------------	--

### 6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации формы для мясного хлеба необходимо соблюдать следующие условия:

1. Перед первым использованием промыть форму мягким моющим средством в теплой проточной воде, просушить.
2. Очистка и уход. Мыть изделие рекомендуется после каждого использования мягким моющим средством в теплой проточной воде. Стойкие и затвердевшие загрязнения предварительно размочить и удалить при помощи силиконовых 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.

3. При работе с формой применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.
4. Температурные условия. Форма предназначена для работы при температуре от  $-40$  до  $+240^{\circ} \text{C}$ . Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.

5. При работе с формой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

6. Хранить формы установив на дно. Допускается хранение многоблочной (перекрестной) укладкой со специальной прокладкой между рядами в ровную стопку высотой не более 1000 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность формы для выпечки мясного хлеба.

## 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. Нитухов  
М.п.

от «05» 05 20 16 г. № 632/17/2016

**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 изготовленные противни и формы для выпечки с обфориной. Наименование: формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т.д.

Заявление сдается о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - адрес: аккредитация № РЛС.С. RU.0001.2111143, действительна до 31.04.2016

**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», тесные объекты 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, были подвергнуты исследованию 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. Разд. 16).

Вещества, показатели (факторы): Определяемый показатель	ПДС (границы) для фрагмента (Фрагмент)	Результаты испытаний
Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%	не более 1	отсутствует
Внеш (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно-эпидемиологические показатели		
Мясная среда - диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура зативного раствора 24°С (далее контактная)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,2	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Генная, мг/л, не более	0,1	<0,01
Генная, мг/л, не более	0,1	<0,01

**для фрагмента (сталь)**

Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%	ПДС (границы) для фрагмента (Фрагмент)	Результаты испытаний
Внеш (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует

**Санитарно-эпидемиологические показатели**  
Мясная среда - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура зативного раствора 24°С (далее контактная)	ПДС (границы) для фрагмента (Фрагмент)	Результаты испытаний
Железо, мг/л, не более	0,2	<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: 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-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. Разд. 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, результаты соответствуют требованиям действующих нормативно-методических документов, результаты верифицированы и оформлены надлежащим образом и пригодны для гигиенической оценки.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Испытания проведены в соответствии с требованиями 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. Разд. 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. Разд. 16).

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

Заведующий (подпись) \_\_\_\_\_ Дубина В.В.  
(подпись) \_\_\_\_\_ (фамилия)