

FDA-KONFORMITÄT

SMOOTH-SIL® 940, SORTA-CLEAR® SERIE, EQUINOX® SERIE

Verwendung für den Lebensmittelkontakt

KauPo Plankenhorn e.K.
Max-Planck-Straße 9/3
D-78549 Spaichingen
Fon +49 (0) 74 24 - 9 58 42 - 3
Fax +49 (0) 74 24 - 9 58 42 - 55
info@kaupo.de · www.kaupo.de

A. Beschreibung

Die Additionssilikone (Platinvernetzer) von Smooth-Sil® 940, der Sorta-Clear® Serie und der Equinox® Serie sind für Kontakt mit Lebensmittel geeignet. Unter anderem können diese Silikone verwendet werden, um Backformen herzustellen zum Vergießen von Kuchenteig, Schokolade, Zucker, Eis etc. Alle Materialien wurden von einem unabhängigen

Labor getestet, um die Einhaltung der Richtlinien in Bezug auf Extraktstoffe zu gewährleisten. Voraussetzung bei den Tests waren zum einen die korrekte Verarbeitung gemäß des entsprechenden Technischen Merkblatts sowie die anschließende Nachhärtung der Silikonformen im Ofen (siehe Abschnitt B.).

B. Nachhärten im Ofen

Das entsprechende Silikon für 24 Stunden bei Raumtemperatur aushärten lassen und die Silikonform anschließend für 4 Stunden im Ofen bei 100°C nachhärten. Danach die

Form abkühlen lassen und gründlich mit Wasser und Spülmittel reinigen.

C. Konformität gemäß FDA (Food and Drug Administration)

Die Inhaltsstoffe und Inhaltsstoffanteile in Smooth-Sil® 940, der Sorta-Clear® Serie und der Equinox® Serie entsprechen den Vorgaben des Artikels 21 CFR 177.2600 (Code of Federal Regulations) zur mehrfachen Verwendung von Kautschukprodukten im Lebensmittelbereich, in Bezug auf Extraktstoffe und deren maximal zulässigen Werte. Die FDA-Richtlinienerfüllung bedeutet jedoch nicht, dass die oben

erwähnten Silikone von der FDA zugelassen sind. Möchte der Anwender Silikonformen herstellen/anbieten, die von der FDA zugelassen sind, müssen diese Formen zusätzlich geprüft werden. Die Richtlinienerfüllung nach Artikel 21 CFR 177.2600 genehmigt nicht die Herstellung von Babyflaschen-Saugern oder Schnullern.

D. Hinweise zur Verwendung von Silikonformen beim Backen

- Für eine bessere Handhabung und Stabilität, die Silikonform auf Backpapier legen.
- Die Silikonform nicht über 200°C erhitzen.
- Bei Silikonformen darf nicht die Grillfunktion des Ofens verwendet werden.
- Silikonformen verteilen die Wärme unter Umständen nicht gleichmäßig. Abhängig von Silikonstärke und Formgestaltung.
- Nahrungsmittel backen in flachen Formen schneller als in hohen.
- Dickere Formenwände speichern die Wärme länger als dünnere.
- Formen mit einem Spülschwamm und warmen Spülmittelwasser reinigen und gründlich ausspülen.
- Die Formen können im Ofen für 5 Minuten bei 150°C schnell getrocknet werden.

BEI FRAGEN ZU IHRER ANWENDUNG HELFEN WIR IHNEN
GERNE WEITER:
+49 (0) 74 24 - 9 58 42 - 3 • info@kaupo.de

AUF WWW.KAUPO.DE FINDEN SIE ZAHLREICHE PRODUKT-
INFORMATIONEN SOWIE HINWEISE ZUR HERSTELLUNG
VON FORMEN UND ABGÜSSEN.