



Boîte hermétiques GN sans BPA



Les nouvelles boîtes hermétiques Araven permettent de conserver les aliments avec toutes les garanties hygiéniques et sanitaires requises



Sans Bisfenol A

Qu'est-ce que le BPA?

Le BPA (Bisphénol A) est une substance chimique qui est utilisée en association à d'autres composés et employé aussi bien dans la fabrication de plastiques plus forts et plus résistants que dans des revêtements intérieurs de canettes et boîtes destinées aux aliments ou aux boissons pour éviter les cassures ou la corrosion. Le BPA est essentiellement utilisé dans le polycarbonate, il apporte de la transparence et de la rigidité au plastique.

Le polycarbonate est employé pour fabriquer des récipients alimentaires, comme des bouteilles recyclables, de la vaisselle (assiettes et tasses) et des conteneurs destinés au stockage. Le BPA est aussi présent dans les résines époxy servant aux films de protection et revêtements de canettes et boîtes destinées aux aliments et aux boissons afin d'éviter le contact avec le métal.

Quels produits contiennent du BPA?

Le BPA se trouve dans les produits suivants:

- Produits conditionnés avec du plastique
- Aliments en boîte de conserve
- Produits de toilette
- Reçus à impression thermique
- CD et DVD
- Lunettes
- Equipement et matériel de sport



Comment se produit la migration?

Au niveau microscopique, toutes les matières dégagent certaines substances qui passent aux éléments environnant, ce phénomène est dénommé migration.

Dans le cas des plastiques en contact avec les aliments, ces substances migrent à l'aliment même et sont ingérées par l'homme. La plupart de ces substances migrent en très petites quantités qui ne représentent aucun risque pour la santé humaine. Cependant, il existe pour certaines de ces substances des limites maximum de migration. L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) a élaboré une liste des substances et leurs niveaux devant être réglementés avec une définition des limites maximum de migration. **Tous les produits Araven satisfont à cette réglementation et aux niveaux de BPA établis par les autorités publiques.**

Le BPA est-il sûr?

L'UE affirme que l'utilisation du BPA est permis pour le contact avec les aliments en vertu de la règle 10/2011/UE, relative aux matières et articles en plastique destinés au contact avec les produits alimentaires. Des pays comme les USA et le Japon ont adopté le même critère après avoir effectués les essais correspondants.



Cependant, il est vrai que dans d'autres pays comme par exemple, en France, il a provoqué l'alerte sociale à tel point que le Sénat français a déclaré ce composé illégal en 2014 et a restreint sa commercialisation dans les produits destinés au contact avec les aliments.

En janvier 2015, l'EFSA a publié sa dernière réévaluation complète de l'exposition au BPA et de sa toxicité. Les experts de l'EFSA ont conclu que le BPA ne posait pas de risque pour la santé des consommateurs de tous les groupes d'âge (y compris les enfants à naître, les nourrissons et les adolescents) aux niveaux actuels d'exposition.

Que peut faire Araven pour vous aider?

Compte tenu de l'inquiétude sociale croissante concernant le BPA, Araven propose une ligne de bacs et boîtes hermétiques fabriqués en ABS, une matière alternative du polycarbonate, libre de BPA.

D'une couleur bleue qui ne gêne pas l'identification du contenu, ils offrent un maximum de transparence pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

L'ABS offre aussi une haute résistance au choc et durabilité du produit.



Araven satisfait à toutes les Réglementations de Migrations: Directive 2011/10 EU



Etiquette permanente de traçabilité

L'étiquette permanente incorporée aux conteneurs d'aliments ARAVEN est le seul système intégral assurant des Pratiques Correctes d'Hygiène.

Ce système permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée concernant son origine ; il contribue au respect de la Réglementation sur la traçabilité Reg (CD) 852/20014 et Reg (CE) 178/2002 concernant les aliments.

Feutre HORECA

Afin de faciliter l'emploi du conteneur à étiquette, Araven met à votre disposition un feutre HORECA marker à encre non toxique et facile à nettoyer au lave-vaisselle.

Conçu spécialement pour Araven afin d'aider le professionnel de l'hôtellerie à respecter la réglementation sur la traçabilité.



Polyvalence

Il permet de couvrir bac sur bac. Les bacs peuvent être fermés en les plaçant les uns sur les autres pour s'adapter à la capacité requise à tout moment.

Ergonomie

Son rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.



GN 1/6 - 176 x 162 mm

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4
	1/6



Item

h				
65 mm	07781	0,75 L	07796	1 L
100 mm	07782	1,25 L	07797	1,5 L
150 mm	07783	1,9 L	07798	2,15 L

GN 1/4 - 265 x 162 mm

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4
	1/6



Item

h				
65 mm	07767	1,2 L	07816	1,6 L
100 mm	07768	2,2 L	07817	2,6 L
150 mm	07769	3,3 L	07818	3,7 L

GN 1/3 - 325 x 176 mm

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4
	1/6



Item

h				
65 mm	07770	1,65 L	07808	2,35 L
100 mm	07771	3 L	07819	3,7 L
150 mm	07772	4,7 L	07820	5,4 L
200 mm	07786	6 L	07831	6,7 L

GN 1/2 - 325 x 265 mm

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4
	1/6



Item

h				
65 mm	07773	2,8 L	07821	3,9 L
100 mm	07774	4,85 L	07822	5,95 L
150 mm	07775	7,9 L	07823	9 L
200 mm	07776	10,25 L	07834	11,35 L

GN 1/1 - 530 x 325 mm

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4
	1/6



Item

h				
65 mm	07777	6,25 L	07826	8,35 L
100 mm	07778	10,9 L	07827	13 L
150 mm	07779	17,5 L	07828	19,6 L
200 mm	07780	24 L	07835	26,1 L



EUROPE: ARAVEN S.L.
 Pol. Ind. Malpica, Calle E nº 7
 50057 Zaragoza • Spain
 Tel (+34) 976 465 200
 Fax: (+34) 976 574 299

USA: ARAVEN EQUIPMENT, LLC
 3325 N.W. 70 - TH AVE.
 Miami, Florida 33122-1332 (USA)
 Phone: (305) 777-7498 Ext.2004.
 Fax (305) 777-7499

MEX: ARAVEN EQUIPMENT, S.A. CV
 Av. Pso.de la reforma, 107-601
 Col. Tabacalera
 06030 C. México - (DF México)
 Tel. +52 55 53684304



www.araven.com

