

Informatie van de fabrikant over bamboe



Waarom wordt bamboe gebruikt?

Om de voor het milieu schadelijke productie van plastic te voorkomen, wordt bamboe gebruikt als materiaal om keukengerei van te maken. Met zijn duurzame, slijtvaste en milieuvriendelijke materiaaleigenschappen biedt het een echt alternatief voor gewone plastic - of wegwerpverpakkingen. Bamboe is de snelst groeiende plant ter wereld. In Azië wordt het al eeuwenlang gebruikt als grondstof. De teelt van bamboe vindt plaats zonder chemische hulpmiddelen. Het kan elke drie jaar geoogst worden en groeit zelfstandig terug naar zijn oorspronkelijke grootte.

Wat is de productsamenstelling van de bamboe producten?

Onze bamboe producten zijn gemaakt van circa 75% bamboevezels en maïszetmeel. Als bindmiddel is circa 25% hars van melamine vereist.

Is de melamine-component in de producten schadelijk voor de gezondheid?

Nee; het Federaal Instituut voor Risicobeoordeling ziet geen gezondheidsproblemen bij het gebruik voor warme dranken en voedsel van kopjes, borden of kommen met daarin de hars van melamine, zolang de wettelijke grenswaarden in de samenstelling worden nageleefd (zie www.bfr.bund.de) .

Hoe weet ik zeker dat mijn bamboe product voldoet aan de wettelijke grenswaarden?

Door kwaliteitsproducten te kopen en door de keukenproducten te gebruiken zoals aangegeven staat op de verpakking. De wetgever heeft grenswaarden vastgesteld om te voorkomen dat gezondheidsbedreigende hoeveelheden melamine en formaldehyde overgebracht worden op levensmiddelen. De eisen zijn samengevat in de EU-normen 10/2011 en 1935/2004 en worden aantoonbaar nageleefd door Chic.Mic, de leverancier van de BambooCups.

Wat zijn de geteste waarden van de BambooCups van Chic.Mic?

Toegestane overdraagbare hoeveelheid per kg voedsel, vergeleken met testwaarden van Chic.Mic

Melamine ; maximaal 2,5 mg toegestaan/ Chic.Mic bamboe bekers: 0,6 mg

Formaldehyde ; maximaal 15 mg toegestaan/ Chic.Mic bamboe bekers: 3,7 mg

Wat zijn de testvoorwaarden voor bamboe producten?

Bij het vullen van een voorverwarmde bamboe beker met een hete vloeistof met een constante temperatuur van 70° C en ook met 3% azijnzuur gedurende 3 x 2 uur, mag niet meer dan de wettelijk bepaalde maximale hoeveelheid melamine overgebracht zijn op het voedsel.

Hoe wordt kwaliteitsborging gegarandeerd door Chic.Mic?

Door constante controle van de distributiebatches, waaronder ook bij het Duitse TÜV Rheinland, garanderen we een constante hoge kwaliteit van onze bamboe producten.

Kan ik veilig koffie of thee drinken uit bamboe bekers?

Absoluut; de hierboven beschreven testvoorwaarden komen overeen met direct vullen met kokend water. Heet vullen (bijvoorbeeld als de koffie rechtstreeks uit het koffiezetapparaat komt) valt daar ook onder.