



Lagerhaltung

Postfach 50 10 05, 32033 Herford
Fon+49(0)5221 50118
Fax+49(0)5221 58586
mail@lehnert-verpackungen.de
www.Lehnert-Verpackungen.de

Bei Lagerung unter ungünstigen klimatischen Bedingungen – großen Temperaturdifferenzen, hoher Luftfeuchtigkeit – kann Luftfeuchtigkeit im Gebinde kondensieren. Ferner kann sich der geringe Eigengeruch des Materials verstärken. Wir empfehlen mindestens 24 Stunden vor der Verarbeitung der Ware die Umverpackung zu entfernen und die Ware den Umgebungstemperaturen im Verarbeitungsbereich anzupassen.

UV-Strahlung und die Lagerung bei hohen Temperaturen schädigen das Produkt. Es muss daher vor direkter Sonnenbestrahlung, Temperaturen oberhalb 40°C und hoher Feuchte während der Lagerung geschützt werden. Bei einer sachgerechten Lagerung ändert das Produkt die spezifizierten Eigenschaften über einen Zeitraum von mindestens 6 Monaten nicht. Höhere Lagertemperaturen verkürzen die Lagerzeit.

Bei Lebensmittelfolien weisen wir darauf hin, dass stets die ersten Lagen der Folienrollen vom Kunden vor der Verarbeitung zu entfernen sind.

Diese Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie befreien den Verarbeiter wegen der Fülle möglicher Einflüsse bei Verarbeitung und Anwendung des Produktes nicht von eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder die Eignung für einen konkreten Einsatzzweck kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden. Etwaige Schutzrechte sowie bestehende Gesetze und Bestimmungen sind vom Empfänger des Produktes in eigener Verantwortung zu beachten.

Wir hoffen Ihnen mit oben genannten Informationen weitergeholfen zu haben.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung und verbleiben mit freundlichen Grüßen,

Paul Lehnert GmbH & Co. Kg