

Sta-De Testmaterialien

Stamminger & Demirel Testmaterialien

Inh.: Regine Stamminger e.K.

Erbsebodenstr. 31

D – 91207 Lauf

Tel. +49 (0)9123 - 988975

Fax. +49 (0)9123 – 988489

Email (new) : StaDe-Testmaterial@web.de

Ust-ID (VAT): DE812474254



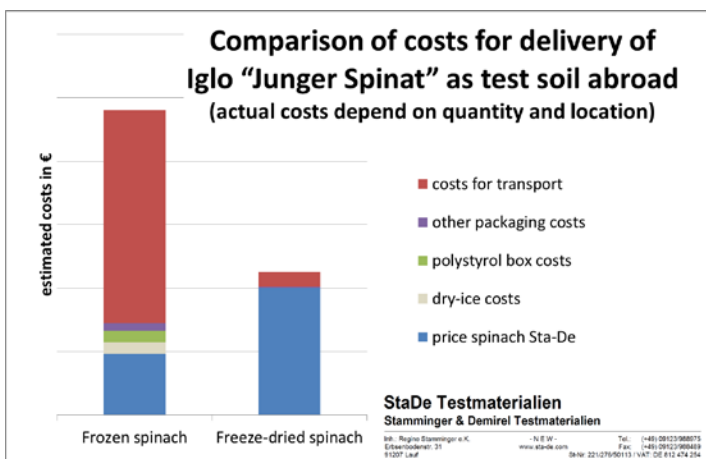
Freeze dried spinach (FDS) for dishwasher tests now available

What is freeze drying?

“Freeze drying, also known as lyophilisation ..., is a low temperature dehydration process which involves freezing the product, lowering pressure, then removing the ice by sublimation... Freeze drying results in a high quality product because of the low temperature used in processing. The original shape of the product is maintained and quality of the rehydrated product is excellent.” (From Wikipedia, the free encyclopedia)

Advantages of FDS

- No need to keep it frozen
- No loss due to mincing
- Can be used for one year
- Cheaper for laboratories abroad EU
- Very convenient to handle as just the amount needed is prepared
- No cleaning work



Reconstitution of freeze-dried spinach

“For reconstitution of the quantities of minced spinach needed, an appropriate amount of this dry matter spinach is taken and distilled water is added. Follow the supplier’s ... instruction when reconstituting the spinach for a test. After reconstituting the spinach shall be handled and stored like the de-frosted and ground spinach. Freeze dried spinach from listed suppliers ... has been proven to result in equivalent test results compared to using frozen spinach.” (Text from draft Amendment 1 to IEC 60436:2015)

Comment from a user of the FDS:

“The freeze dried spinach has been tested in the Asko lab, amongst many other labs. The findings

there was the total cleaning score for the test series was not affected by using the freeze dried spinach, compared to spinach prepared from frozen alternative. The experience from the test technicians was, it was easy to transport, store, and especially convenient to prepare.”

Best to combine with the “Reduced Standardised Soil Pack” (SDTE05) containing all the other non-frozen soils needed for testing a dishwasher. One pack of Iglo “Junger Spinat” freeze-dried (1000 g equivalent) is sufficient for testing about 20 dishwasher cycles!

Article	Quantity	Description	Price in Euro
SDT-FDS	Iglo “Junger Spinat” freeze-dried (1000 g equivalent)	€ 35,00
SDT-FDS	Iglo “Junger Spinat” freeze-dried (1000 g equivalent)	for free
			(max 1 per company)

Your address for delivery:

Company Department.....
 Street Country/Zip/City.....
 Contact person VAT-Number.....
 Tel. E-mail.....

We accept herewith the ordering conditions (‘Sta-De_Bestellbedingungen_2024’)

Signature Date

StaDe Testmaterialien

Stamminger & Demirel Testmaterialien

Inh.: Regine Stamminger e.K.

Erbsenbodenstr. 31

D – 91207 Lauf

Tel. +49 (0)9123 - 988975

Fax. +49 (0)9123 - 988489

Email (new): StaDe-Testmaterial@web.de

Ust-ID (VAT): DE812474254

www.sta-de.com



Bestellbedingungen: (Stand: 1.1.2024)

1. Alle Preise sind rein netto. Umsatzsteuer wird entsprechend der gültigen gesetzlichen Regelung zusätzlich verrechnet.
2. Die Lieferung erfolgt ab Werk (INCOTERM: EXW). Verpackung, Versand und Versicherung (falls gewünscht oder opportun) gehen zu Lasten des Auftraggebers. Wir arbeiten mit qualifizierten Spediteuren zusammen die einen schnellen Transport weltweit anbieten.
3. Die Zahlung ist fällig in Euro netto Kasse innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungserhalt (normalerweise der Lieferung beiliegend).
4. Bei Aufträgen mit einem Wert unter 500 € werden 25 € als Bearbeitungsgebühr berechnet.
5. Wir liefern auch Reinigerprodukte aus, die von WfK Testgewebe hergestellt werden. Hierfür können wir keinerlei Garantie übernehmen. Wir berechnen den gleichen Preis wie die WfK Testgewebe anbieten. Wir berechnen pro kg oder Liter eine anteilige Transportpauschale von 4,00 €.
6. Die Lieferung von gefrorenen Anschmutzungen und Zutaten erfolgt in speziellen Kühlcontainern die wiederverwendet werden können/sollen. Für die Rücklieferung ist der Kunde verantwortlich (Gutschrift wird verrechnet)!
7. Die Lieferung erfolgt ohne jegliche weitere Gewährleistung seitens des Lieferanten. Insbesondere hinsichtlich der damit erzielten Reinigungsergebnisse und Backergebnisse können keine Ansprüche jedweder Art an die Fa. 'Stamminger & Demirel Testmaterialien' gestellt werden.
8. Bei Lieferung durch einen von uns bestellten Spediteur übernehmen wir eine Garantie für die fachgerechte Anlieferung bis zu der von Ihnen angegebenen Lieferanschrift. Reklamationen, die die Qualität der Lieferpakete im Anlieferungszustand betreffen, müssen innerhalb von 2 Stunden nach Eintreffen der Ware an uns gemeldet (Tel. oder Fax) werden. In diesem Fall werden wir uns um eine sofortige Nachlieferung bemühen. Die Verfügbarkeit einer gleichwertigen Ware aus der gleichen Charge kann aber nicht garantiert werden.
9. Sollte es auf Grund höher Gewalt oder nicht vorhersehbarer Umstände (z.B. Streik, Zollformalitäten etc) zu einer verspäteten oder gar keiner Lieferung kommen, so haften wir maximal mit der Höhe die dem Wert der Lieferung entspricht. Weitergehende Ansprüche sind grundsätzlich ausgeschlossen.