

KARTA TECHNICZNA WYROBU PORCELANA STOŁOWA

Data aktualizacji: 2024.01.15

Wersja 1/2024



1. NAZWA PRODUCENTA

Zakłady Porcelany Stołowej „Lubiana” S.A., ul. Zakładowa 1, 83-407 Łubiana, woj. pomorskie, Polska
tel.: (+48) 58 680 34 00, e-mail: lubiana@lubiana.pl, web: www.lubiana.com.pl

2. OPIS WYROBU

Wyroby produkowane w Zakładach Porcelany Stołowej „Lubiana” S.A., to wysokiej jakości stołowa porcelana hotelowa, cienkościenna porcelana przeznaczona dla domu oraz galanteria porcelanowa.

Są to wyroby ceramiczne szklwione, białe, spieczone o nasiąkliwości mniejszej niż 0,2%, przeświecalne w cienkiej warstwie, zawierające w swym składzie głównie substancje szkliste, mulit i kwarc.

Porcelana stołowa produkowana jest z naturalnych, niemodyfikowanych chemicznie surowców mineralnych: kaolinu, skalenia i kwarcu. Wyroby porcelanowe stołowe wypalane są w zakresie temperatur 1380 – 1400 °C.

3. ZAKRES STOSOWANIA

Stołowe wyroby porcelanowe produkowane w Zakładach Porcelany Stołowej „Lubiana” S.A. przeznaczone są do kontaktu z produktami spożywczymi.

❖ *Mycie ręczne*

Przed pierwszym użyciem zaleca się umyć porcelanę delikatnym środkiem myjącym. Porcelana jest tworzywem, które można uszkodzić podczas mycia i suszenia jeśli nieprawidłowo będziemy się z nią obchodzić. Nie należy wkładać do wody zbyt dużej ilości talerzy, aby ich nie wyszczerbić lub nie porysować. Do mycia porcelany nie należy używać ostrych czyścików i szorstkich ściereczek, które mogą uszkodzić dekoracje naszkliwne, zwłaszcza zawierające złoto lub platynę.

❖ *Stosowanie w zmywarkach mechanicznych*

Porcelana biała (niedekorowana) oraz z dekoracjami podszkliwymi i wszkliwnymi może być stosowana w zmywarkach mechanicznych używanych w gospodarstwach domowych i gastronomii.

Jeżeli producent nie zalecił inaczej, to nie należy zmywać w zmywarkach mechanicznych wyrobów porcelanowych z dekoracjami naszkliwnymi zwłaszcza zawierającymi elementy zdobienia złotem czy platyną. Podczas mycia naczyń porcelanowych w zmywarkach mechanicznych należy przestrzegać instrukcji użytkowania opracowanej przez producenta zmywarki.

❖ *Stosowanie w piekarnikach*

Wyroby porcelanowe stołowe np. pojemniki do zapiekania mogą być stosowane w piekarnikach. Należy jednak pamiętać, że nie wolno narażać wyrobów porcelanowych stołowych na bezpośrednie ciepło z otwartego palnika, czy też na gwałtowne zmiany temperatur. Przy nagłych zmianach temperatur, gdy porcelana poddawana jest szokowi termicznemu, bez względu na to jaką ma odporność termiczną, może ulec uszkodzeniu.

❖ *Stosowanie w mikrofalówkach*

Porcelana biała (niedekorowana) oraz z dekoracjami podszkliwymi, wszkliwnymi i naszkliwnymi nie zawierającymi elementów zdobienia złotem i platyną może być stosowana w mikrofalówkach. Jeżeli producent nie zalecił inaczej, to wyrobów porcelanowych zdobionych dekoracjami metalicznymi (np.: złotem, platyną) nie należy stosować w mikrofalówkach z uwagi na możliwość powstawania łuku elektrycznego. W przypadku pojawienia się łuku elektrycznego natychmiast należy wyłączyć mikrofalówkę.

❖ *Stosowanie w lodówkach i zamrażalnikach*

Porcelana stołowa może być stosowana do przechowywania żywności w lodówkach i zamrażalnikach.

Należy jednak pamiętać, aby podczas odmrażania żywności nie wstawiać porcelany do piekarnika lub kuchenki mikrofalowej bezpośrednio po wyjęciu ich z lodówki lub zamrażalnika.

KARTA TECHNICZNA WYROBU PORCELANA STOŁOWA

Data aktualizacji: 2024.01.15

Wersja 1/2024



4. PARAMETRY TECHNICZNE WYROBÓW

Lp	Nazwa badania	J. m.	Wymagania	Wyniki badań	Odniesienie normatywne	Nazwa laboratorium badawczego
1.	Badanie migracji ołowiu i kadmu (naczynia płaskie)	mg/dm ²	Pb: ≤ 0,8 Cd: ≤ 0,07	Pb: < 0,1 Cd: < 0,02	PN-EN 1388-1:2000 PN-EN 1388-1:2000/Ap1:2002 (akredytacja PCA)	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdańsku www.wsse.gda.pl
2.	Badanie migracji ołowiu i kadmu (naczynia głębokie)	mg/l	Pb: ≤ 4,0 Cd: ≤ 0,3	Pb: < 0,1 Cd: < 0,02		Narodowy Instytut Zdrowia
3.	Ścieralność szkliva	mg	< 100	34,1 – 38,4	BN-67/7001-04	
4.	Odporność na płamienie	–	–	Klasa 5	PN-EN ISO 10545 – 14:1999 (akredytacja PCA)	Instytut Ceramiki i Materiałów Budowlanych w Warszawie www.icimb.pl
5.	Białość	WI CIE	–	65,93 – 70,87	Według instrukcji spektrofotometru LabScan XE firmy HunterLab	
6.	Odporność na mechaniczne zmywanie (wyroby białe oraz z dekoracjami podszkliwymi i wszkliwymi)	–	–	150 cykli brak widocznych zmian	PN-EN 12875-1:2005	Laboratorium Technologiczne ZPS „Lubiana” S.A. www.lubiana.com.pl
		–	–	Po 16 i 32 godz. brak widocznych zmian	BS-EN 12875-4:2006 (akredytacja UKAS)	CERAM United Kingdom www.ceram.com
7.	Absorpcja wody	%	< 0,20	0,13	BS-EN 1217:1998, Metoda A (akredytacja UKAS)	
				0,006 – 0,023	PN-EN 1217:2000, Metoda B	Laboratorium Technologiczne ZPS „Lubiana” S.A. www.lubiana.com.pl
8.	Odporność na szok termiczny	°C	≥ 150	205 – 290	PN-EN 1183:2000	
9.	Odporność na siatkę drobnych pęknięć	°C	–	CRI: > 14 godzin	BS-EN 13258:2003, Metoda A (akredytacja UKAS)	CERAM United Kingdom
				CRI: 200 (9C) PLUS	PN-EN 13258:2003, Metoda B	
10.	Odporność na nagrzewanie mikrofalowe (wyroby nie zawierające elementów dekoracyjnych złotych i platynowych)	–	–	Brak uszkodzeń	PN-EN 15284:2008	Laboratorium Technologiczne ZPS „Lubiana” S.A. www.lubiana.com.pl
11.	Temperatura uchwytu naczyń nagrzewanych mikrofalowo (krótki okres nagrzewania 2 min. 11 sek.)	°C	< 56	45,3 – 49,5	PN-EN 15284:2008	
12.	Temperatura uchwytu naczyń z gorącym płynem (10 mm od mocowania / w części środkowej)	°C	< 55	38,9 – 48,1 / 30,8 – 35,2	Instrukcja laboratoryjna nr 30	
13.	Odporność naczyń porcelanowych na zarysowanie metalem (stal martenzytyczna, ferrytyczna)	–	–	Brak widocznych zarysowań	CERAM PT 38 (akredytacja UKAS)	
14.	Odporność naczyń porcelanowych na zamrażanie i używanie w piekarniku	–	–	Brak uszkodzeń	CERAM PT 36 (akredytacja UKAS)	CERAM United Kingdom www.ceram.com
15.	Odporność naczyń ceramicznych używanych bezpośrednio z zamrażalnika do kuchenki mikrofalowej	–	–	Brak uszkodzeń	CERAM PT 37 (akredytacja UKAS)	
16.	Badanie odporności porcelany na uderzenie (grubościenne porcelana hotelowa i dla gastronomii)	J	≥ 0,05	0,05 – 0,33	PN-EN 12980:2002	Laboratorium Technologiczne ZPS „Lubiana” S.A. www.lubiana.com.pl

Dane w niniejszej karcie technicznej zamieszczono wyłącznie w celach informacyjnych. Powyższe informacje zgodne są z aktualnym stanem wiedzy o naszych wyrobach i możliwościach ich zastosowania. Nie gwarantujemy określonych własności, czy też przydatności do użytku w szczególnych warunkach. ZPS „Lubiana” S.A. nie bierze odpowiedzialności za skutki zastosowania wyrobów porcelanowych lub wynikające z tego zastosowania straty, czy szkody materialne i niematerialne. Informacje zawarte w tym dokumencie mogą ulec zmianie, zgodnie z naszą polityką stałego doskonalenia produktów oraz najnowszą wiedzą techniczną. Parametry techniczne naszych wyrobów porcelanowych zostały ustalone na podstawie wyników badań laboratoryjnych. Obowiązkiem użytkownika jest podjęcie wszelkich niezbędnych działań, aby zapewnić zastosowanie wyrobów porcelanowych zgodnie z ich przeznaczeniem.

Główny Technolog
Adrian Skuterawski

(podpis i pieczęć)

Strona 2/2

ZAKŁADY PORCELANY STOŁOWEJ LUBIANA SA

83-407 Lubiana | +48 58 680 34 00 | +48 58 686 37 84-87 | lubiana.com.pl | lubiana@lubiana.pl
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ | Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego 0000063845
591-000-41-44 | BDO 000000976 | Kapitał zakładowy: 2 015 248,00 zł wpłacony w całości

wistil

Administratorem Pań/Pana danych osobowych jest Spółka Zakłady Porcelany Stołowej „LUBIANA” Spółka Akcyjna z siedzibą w Lubianie. Dane zbierane są dla potrzeb współpracy. Ma Pań/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania. Podań dane osobowe jest dobrowolne i wymaga wyrażonej zgody, ale jest konieczne do poostawania z Pań/Panem w kontakcie w związku z realizacją współpracy. Szczegółowe informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych można uzyskać w siedzibie Spółki na tablicy ogłoszeń Zarządu lub na stronie internetowej: <http://lubiana.com.pl/informacje-dotyczace-przetwarzania-danych-osobowych/>



ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY



F.FB.60411.193.2022

Niniejszym zaświadcza się, że niżej wymieniony wyrób
o zadeklarowanym przez producenta składzie, wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem,
nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka

This is to certify that the below named product, having composition as declared by the manufacturer does not pose hazard to human health when used according to its purpose

Wyrób/Product: talerze, filiżanki, kubki, bulionówki, półmisy, rawiery, dzbanki, imbryki, czajniki, sosjery, wazy, cukiernice, miski, salaterki, czarki, naczynia i pojemniki do zapiekania/**plates, cups, mugs, bouillon cups, dishes, pickle dishes, jugs, coffee pots, tea pots, gravy boats, soup tureens, sugar bowls, bowls, salad bowls, baking-vessels and baking-containers**

Zawierający/Containing: naczynia porcelanowe białe, bez dekoracji/**white porcelain items, undecorated**

Przeznaczony do/Destined for: kontaktu z żywnością/**contact with food**

Wytwórca/Manufacturer: Zakłady Porcelany Stołowej „LUBIANA” S.A.
83-407 Łubiana, ul. Zakładowa 1

Niniejszy dokument wydano dla/This certificate was issued to:
Zakłady Porcelany Stołowej „LUBIANA” S.A.
83-407 Łubiana, ul. Zakładowa 1

Niniejsze świadectwo może być zmienione lub unieważnione po przedstawieniu odpowiednich dowodów przez którąkolwiek stronę. Świadectwo traci ważność w przypadku wprowadzenia zmian w składzie wyrobu lub technologii jego produkcji. Świadectwo nie dotyczy cech użytkowych wyrobu ani spełniania przez niego wymogów bhp.

This certificate may be corrected or cancelled after appropriate evidence is presented by any party. Any change in composition of the above mentioned product or in its manufacturing technology cancels this certificate. This certificate does not concern functional and work safety characteristics of the product.

Data wystawienia świadectwa: 2023-01-23

/Date of issue/

Świadectwo ważne do: 2026-01-23

/This certificate is valid until/

KIEROWNIK
Zakładu Bezpieczeństwa Żywności

Dr Jacek Postupolski