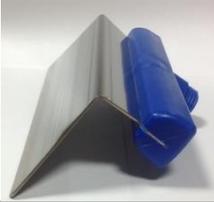




Codice	Descrizione
48281	RASCHIETTO IN ACCIAIO INOX CON LAMA RIGIDA



Caratteristiche	<p>Raschietto in acciaio inox AISI 304 innestato in un corpo in plastica colorata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Filettatura esterna per uso con manico (solo manici FBK). ✓ Angoli laterali lama smussati. ✓ Approvato PHB*
Materiale	Raschietto in acciaio inox e corpo in plastica.
Dimensioni	Solo lama 280 x 110 x sp. 1.5 mm. Lama + busto 140 mm.
Peso	0,57 Kg
Imballo	6 pz
Colore	Bianco, Blu, Rosso, Giallo, Verde, Nero, Arancio, Viola, Grigio, Marrone.
	
Resistenza alla temperatura	Fino a 134°C
Optional	<p>È possibile modificare il raschietto tramite lavorazione che prevede la piegatura.</p> <p>Prezzo su richiesta</p>
	

*PHB (Professional Hygiene Brushware): questi articoli hanno ottenuto l'ideoneità ad essere utilizzati nelle applicazioni dell'industria alimentare dall'organizzazione European Brushware Federation.

Ultimo aggiornamento: 10.05.2021



DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI

Wirfly S.r.l. sottoscrive la seguente dichiarazione relativa ai raschietti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Per quanto è a nostra conoscenza, il prodotto è fabbricato secondo i più alti standard ed è conforme alle regolamentazioni sugli alimenti come sotto documentato.

Gli articoli soddisfano i requisiti su materiali e articoli utilizzati per il contatto alimentare come da Regolamento Europeo 10/2011/EC e 202/2014/EC. Il compound di fabbricazione rispetta inoltre la risoluzione Europea AP(89)1.

Le sostanze utilizzate per la produzione dei prodotti compaiono tutte sulla lista Annex I del Regolamento 10/2011/EC e 202/2014/EC. I prodotti contengono sostanze che rientrano nei limiti specifici di migrazione come stabilito nel Regolamento 10/2011/EC Annex I. I prodotti sono stati testati per i limiti di migrazione globale e specifica come dichiarato nel Regolamento 10/2011/EC e 202/2014/EC. I limiti di migrazione specifica e globale sono rispettati se i prodotti sono utilizzati secondo l'uso specifico.

I prodotti possono essere utilizzati per contatto a lungo termine con tutti i tipi di alimenti ad una temperatura massima di 40°C, a una temperatura massima di 70°C per un massimo di 2 ore e ad una temperatura massima di 100°C per un massimo di 15 minuti.

Le seguenti sostanze, anch'esse autorizzate come additivi alimentari diretti (additivi a doppio uso), sono presenti nei prodotti:

Rif. N 24550, acido stearico

Rif. N 56585, glicerolo monostearato

Rif. N 92080, talco

I vari colori contengono i seguenti additivi a doppio uso:

bianco, blu, giallo, verde, viola e grigio: TiO₂ e calcio stearato

rosso e arancio: TiO₂, CaCO₃ e calcio stearato

marrone: Fe₂O₃, ossido di ferro e calcio stearato

I prodotti non contengono una barriera funzionale come specificato nel Regolamento 10/2011/EC e 202/2014/EC. Non sono pericolosi per la salute o l'ambiente secondo l'articolo 3 del Quadro normativo 1935/2004/EC. Sono prodotti secondo il Regolamento 2023/2006/EC sulle buone pratiche di fabbricazione. Sono conformi alle attuali Legislative UE su materiali e articoli in plastica destinati al contatto con alimenti, come descritto nel Regolamento 10/2011/EC, 202/2014/EC e nell'ordine esecutivo Danese n. 822 del 26/06/2013.

Ultimo aggiornamento: 10.05.2021



SCHEDA TECNICA



FDA (American Food and Drug Administration): tutte le materie prime sono conformi a FDA - CFR 21 / Food code 2009.

Regolamenti UE: rispetta i regolamenti EU; 10/2011/EC, inclusi 202/2014/EC, 1935/2004/EC, 2023/2006, 579/2011/EC, 93/43/EEC.

 **Bicchieri/Forchetta:** rispetta i regolamenti per il marchio bicchiere/forchetta (materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari).

Consigli prima dell'uso: pulire, disinfettare e/o sterilizzare l'articolo prima dell'uso.

Consigli dopo l'uso: pulire, disinfettare, sterilizzare l'articolo dopo l'uso usando il detergente adatto. Sterilizzare in autoclave a 120 C° max. Per la disinfezione è possibile utilizzare qualsiasi disinfettante autorizzato.

Ultimo aggiornamento: 10.05.2021