

Codice	SCOPE CON SETOLE MOLTO DURE IN POLIPROPILENE
15016	300 x 60 mm; 0.49 kg
15017	400 x 60 mm; 0.62 kg
15018	500 x 60 mm; 0.76 kg



Caratteristiche	Le setole delle scope sono in polipropilene ed hanno una buona resistenza all'abrasione e un'eccellente resistenza chimica sia alle soluzioni acide che alcaline. Le setole in polipropilene ritornano alla forma naturale più lentamente di quelle in poliestere, dopo la piegatura. ✓ Monocolore ✓ Filettatura esterna: uso con manici codice colore FBK ✓ Approvate PHB*
Imballo	6 pz
Setole	Setole in polipropilene PPN sp. 1.20, molto dure, lung. 110 mm
Colore	Blu
Temperatura di attività	Fino a 80°C
Temperatura di sterilizzazione	Fino a 100°C

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

Ultimo aggiornamento: 30.05.2023

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (EU)

- Gli articoli sono conformi al Regolamento Europeo 10/2011/EC (e successive modifiche incluso il regolamento 2019/37/EU)
- Gli articoli sono conformi al regolamento 1935/2004/EC e successive modifiche, sull'idoneità a contatto con alimenti.
- Gli articoli sono conformi al regolamento 2023/2006/EC e successive modifiche.
- Il masterbatch è conforme alla risoluzione AP 89(1)

Gli articoli sono fabbricati con monomeri, se presenti altre sostanze queste ultime sono comunque autorizzate dal Regolamento Europeo 10/2011/EC.

Per uno o più colori è stata utilizzata una valutazione del rischio ai sensi dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 10/2011.

INFORMAZIONI SULLA CONFORMITÀ DELLE SOSTANZE UTILIZZATE SOGGETTE A QUALSIASI RESTRIZIONE O SPECIFICA

Conformità al limite di migrazione globale e specifico:

- I risultati della migrazione globale sono al di sotto del valore soglia di 10 mg/dm²
- I risultati della migrazione specifica sono al di sotto del limite di migrazione specifico.

ADDITIVI DUAL USE

Gli articoli in oggetto contengono additivi a duplice utilizzo, intenzionalmente aggiunti. Queste sostanze aggiunte sono conformi ai regolamenti:

- EC 1333/2008
- EC 1334/2008
- I pigmenti nel masterbatch sono conformi alla risoluzione AP 89(1)

CONFORMITÀ DANESE

Il 30 ottobre 2018 il ministero danese dell'ambiente e dell'alimentazione ha emesso l'atto n. 1248: atto esecutivo sui materiali a contatto con gli alimenti (Danimarca).

- Questo prodotto è conforme alla legge di consolidamento danese. Atto n. 1248 del 30/10/2018

Ultimo aggiornamento: 30.05.2023

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (FDA)

Le materie prime con cui sono fabbricati gli articoli in oggetto sono conformi alla Food and Drug Administration (FDA):

- FDA 21 CFR, parte 170 – 199.

Additivi dual use e Polimeri sono conformi a:

- FDA 21 CFR Part_ 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 o 186.

Il polipropilene in questo prodotto è conforme a:

- FDA 21 CFR 177.1520

I pigmenti utilizzati nel Masterbatch (colore) sono elencati in FDA 21 CFR 178.3297

TEST DI MIGRAZIONE

Il test è stato eseguito su questi articoli o articoli simili, (=prodotti che hanno la stessa identica composizione del prodotto testato saranno considerati uguali).

I prodotti sono stati testati per la migrazione globale secondo le condizioni di prova stabilite dalla UE - regolamento 10/2011 per cui i prodotti rispettano il limite di migrazione globale di 10 mg/dm² o 60 mg/kg.

La condizione del test di migrazione globale cui sono stati sottoposti gli articoli è 10 giorni a 40°C (OM2)

Simulanti alimentari utilizzati per la migrazione globale:

- Olio d'oliva
- 3% acido acetico
- 10% etanolo

I prodotti sono inoltre conformi alle condizioni di prova di migrazione specifica.

Le restrizioni sono state applicate tramite calcolo, simulazione o test.

L'eventuale documentazione relativa al test di migrazione può essere inviata su richiesta a patto che la documentazione sia trattata con cura e non inoltrata a terzi senza aver precedentemente fatto richiesta e ottenuto conferma da parte di FBK, di cui Wirfly è distributore esclusivo per l'Italia.

TIPOLOGIE DI CONTATTO ALIMENTARE

Questo prodotto è utilizzabile a contatto con diverse tipologie di alimenti se utilizzato come previsto e alle condizioni indicate.

Tipologie di alimenti compatibili:

- Sostanze grasse
- Sostanze alcoliche
- Sostanze acquose
- Sostanze secche
- Sostanze acide

Ultimo aggiornamento: 30.05.2023

Si consiglia di rispettare le seguenti indicazioni circa **i tempi e le temperature di utilizzo a contatto con gli alimenti**: massimo 80°C per 30 minuti

Per contatto non alimentare:

- Temperatura minima: -20 °C
- Temperatura massima: 100 °C

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. (Temperatura massima per la pulizia dell'articolo: 134°C). Per la disinfezione è possibile utilizzare qualsiasi disinfettante autorizzato.