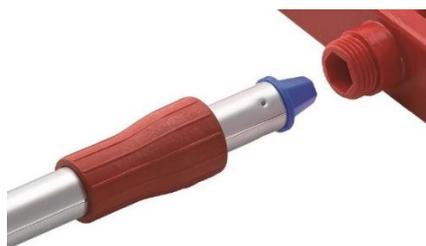




Codice	Descrizione
48282	RASCHIETTO IN ACCIAIO INOX LAMA FLESSIBILE



Caratteristiche	<p>Raschietto in acciaio inox AISI 304 FLEX innestato in un corpo in plastica colorata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Filettatura esterna per uso con manico (solo manici FBK). ✓ Un angolo laterale smussato e uno a spigolo. ✓ Approvato PHB* <p>Filettatura esterna per uso con manico FBK con filettatura esterna / Outside Thread.</p> 
Materiale	Raschietto in acciaio inox con lama flessibile e corpo in plastica.
Dimensioni	Solo lama 270 x 105 x sp. 0,5 mm. Lama + busto 142 mm.
Peso	0,23 Kg
Imballo	6 pz
Colore	Bianco, Blu, Rosso, Giallo, Verde, Nero, Arancio, Viola.
Resistenza alla temperatura	Fino a 134°C



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



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 seguenti requisiti su materiali e articoli utilizzati per il contatto alimentare: Regolamento (CE) NO. 10/2011 (con modifiche fino alla Commissione e al Regolamento (UE) 2019/37), Regolamento (CE) NO. 1935/2004 (e successive modifiche), Regolamento (CE) NO. 2023/2006 (e successive modifiche). Questo Masterbatch è conforme alla risoluzione AP 89(1).

Questo prodotto è stato realizzato con monomeri, se sono state utilizzate altre sostanze, queste sono autorizzate ai sensi del Regolamento (CE) 10/2011.

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 restrizioni o specifiche

Rispetto del limite di migrazione globale e specifico:

- I risultati della migrazione complessiva sono inferiori al valore soglia di 10 mg/dm².
- I risultati della migrazione specifica sono inferiori al limite di migrazione specifica.

Additivi a doppio uso

Questo prodotto contiene additivi a doppio uso aggiunti intenzionalmente. Queste sostanze aggiunte sono conformi ai Regolamenti:

Numero CVR: DK 1474 94 38

Lato 2 e 3

- (CE) 1333/2008
- (CE) 1334/2008
- I pigmenti presenti nel Masterbatch sono conformi alla risoluzione AP 89(1)



Conformità danese

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

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

Conformità FDA

Le materie prime di questo prodotto sono conformi alla Food and Drug Administration (FDA):

- FDA 21 CFR, Parte 170 – 199.

I doppi additivi e polimeri sono conformi a:

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

Il polipropilene contenuto in questo prodotto è conforme a:

- FDA 21 CFR 177.1520

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

Test di migrazione

Il test è stato effettuato su questo prodotto o su prodotti identici a questo, il che significa che i prodotti contenenti la stessa identica composizione del prodotto testato saranno considerati uguali.

I prodotti sono stati testati per la migrazione complessiva in base alle condizioni di prova stabilite dalla normativa UE 10/2011 per la quale i prodotti sono conformi al limite di migrazione complessiva di 10 mg/dm² o 60 mg/kg.

La condizione complessiva del test di migrazione è OM2 (10 giorni a 40 °C)

Simulanti alimentari utilizzati per la migrazione complessiva in cui:

- Olio d'oliva
- Acido acetico al 3%.
- 10% Etanolo

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

Le restrizioni sono state applicate tramite calcoli, simulazioni o test.

Qualsiasi documentazione relativa al test di migrazione può essere inviata su richiesta in base a regole rigorose secondo cui la documentazione sarà gestita con cura e non inoltrata a terzi senza la conoscenza e l'accettazione da parte di WIRFLY.



Tipi di contatto alimentare

Questo prodotto è adatto a diversi tipi di alimenti se utilizzato come previsto e nelle condizioni d'uso prevedibili.

Tipi idonei al contatto con gli alimenti:

- Grasso
- Alcolico
- Acquoso
- Asciutto
- Acido

Raccomandiamo che il tempo di utilizzo per la temperatura della condizione di contatto con gli alimenti sia:

- 100 °C per un massimo di 15 minuti.
- 70 °C per un massimo di 2 ore
- Temperatura ambiente e di conservazione o inferiore per un massimo di 30 giorni.

Per contatto non alimentare:

- Temperatura minima: -20 °C
- Temperatura massima: 200 °C (max. 15 minuti)

Prima dell'uso: Si consiglia di pulire, disinfettare e/o sterilizzare l'articolo prima dell'uso.

Dopo l'uso: Pulire, disinfettare e sterilizzare l'articolo dopo l'uso in modo appropriato all'uso previsto, utilizzando il prodotto chimico, il tempo di concentrazione e la temperatura corretti.

Sterilizzare in autoclave a max temp. 120°C (temperatura massima per la pulizia dell'articolo 134°C).

Disinfettato; tollerare tutti i disinfettanti approvati

Ultimo aggiornamento: 29.07.24