

PENNELLI PER PASTICCERIA

Codice	Misure	Setole
80125	30 x 165	Setole in poliestere PBT sp. 0.15, MORBIDE, lung. 50 mm
81125	50 x 165	Setole in poliestere PBT sp. 0.15, MORBIDE, lung. 50 mm
82125	70 x 165	Setole in poliestere PBT sp. 0.15, MORBIDE, lung. 50 mm



Caratteristiche	I pennelli sono ideali per l'utilizzo nell'industria alimentare. Sono approvati PHB*.
Imballo	12 pz
Colore	Corpo: bianco. Setole: bianco, blu, rosso. 
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.

Ultimo aggiornamento: 20.09.2023



DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (EU)

- Gli articoli sono conformi al Regolamento Europeo 10/2011/EC (e successive modifiche incluso il regolamento 2020/1245/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

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 OM2 (10 giorni a 40 °C

Simulanti alimentari utilizzati per la migrazione globale:

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

I prodotti sono inoltre conformi alle condizioni del test sulla 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.

Ultimo aggiornamento: 20.09.2023

**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:

- Alcolici
- Acquosi
- Grassi
- Secchi
- Acidi

Si consiglia di rispettare le seguenti indicazioni circa **i tempi e le temperature di utilizzo a contatto con gli alimenti**:

- 80 °C per un massimo di 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