


## SCHEDA TECNICA

### SPATOLE IN ACCIAIO INOX CON IMPUGNATURA DETECTABLE

Codice	Dimensioni
78042-	lunghezza totale: 225 mm; lunghezza manico: 120 mm; larghezza spatola: 40 mm
78082-	lunghezza totale: 225 mm; lunghezza manico: 120 mm; larghezza spatola: 80 mm
78102-	lunghezza totale: 225 mm; lunghezza manico: 120 mm; larghezza spatola: 120 mm



**METAL + X-RAY**  
DETECTABLE + DETECTABLE

<b>Caratteristiche</b>	Spatola in acciaio inox, spessore mm.1,00 rigida, con impugnatura in polipropilene detectabile: -rilevabile da sistemi di rilevazione (metal detector) -rilevabile dai sistemi di lettura ai raggi-X -può essere utilizzata all'interno delle procedure HACCP e BRC
<b>Materiale</b>	Polipropilene miscelato con additivi non tossici e idonei al contatto per alimenti rilevabili dal metal detector e visibili ai raggi X.
<b>Resistenza alla temperatura</b>	Da -30°C a +120°C
<b>Colori disponibili</b>	Bianco, Blu, Rosso, Giallo, Verde 
<b>Imballo</b>	12 pz



## DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI

Wirfly S.r.l. sottoscrive la seguente dichiarazione relativa alle spatole detectabili destinate 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. 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 1592-23-0, E470a Sali di calcio degli acidi grassi

Rif. N 14807-96-6, E553b Talco

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 norme di buona 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.

**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 06.03.2020