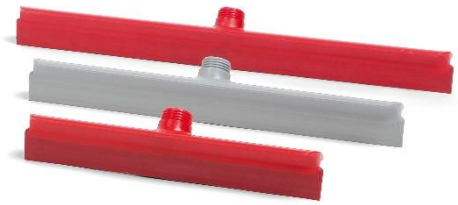
SCHEDA TECNICA

CODICE	SPINGIACQUA MONOBLOCCO	COLORI DISPONIBILI
48300-	Lunghezza: 300mm	1 2 3 4 5 6 7 8
48400-	Lunghezza: 400mm	1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12
48500-	Lunghezza: 500mm	1 2 3 4 5 7 8
48600-	Lunghezza: 600mm	1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12
48700-	Lunghezza: 700mm	1 2 3 4 5 7 8



Caratteristiche	Spingiacqua monoblocco (=lama in silicone fissata su busto in polipropilene). Super igienici: rispetto agli spingiacqua con lama/gomma di ricambio è più difficile l'accumulo di cariche batteriche ed è più facile la pulizia dopo l'utilizzo. Una volta usurata la lama, lo spingiacqua va sostituito.
Imballo	6 pz
Consigli e note	• Compatibile con tutti i manici della gamma codice colore FBK – si consiglia l'utilizzo con i manici monoblocco (cod. 49903-49904-49905). • Filettatura esterna.

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

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 15 minuti a 50 ^{o}C
Simulanti alimentari utilizzati per la migrazione globale:

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

Il test di migrazione globale effettuato sull'olio d'oliva per 15 minuti a 50 ^{o}C non è conforme ai requisiti in (UE) 10/2011.
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:

- Alcolici
- Acquosi
- Secchi
- Acidi

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

- 100 °C per un massimo di 15 minuti.
- 70 °C per un massimo di 2 ore
- A temperatura ambiente per un massimo di 30 giorni.

Per contatto non alimentare:
- Temperatura minima: -20 °C
- Temperatura massima: 100 °C (Max. 15 minuti)

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.

Ultimo aggiornamento: 03.08.2021