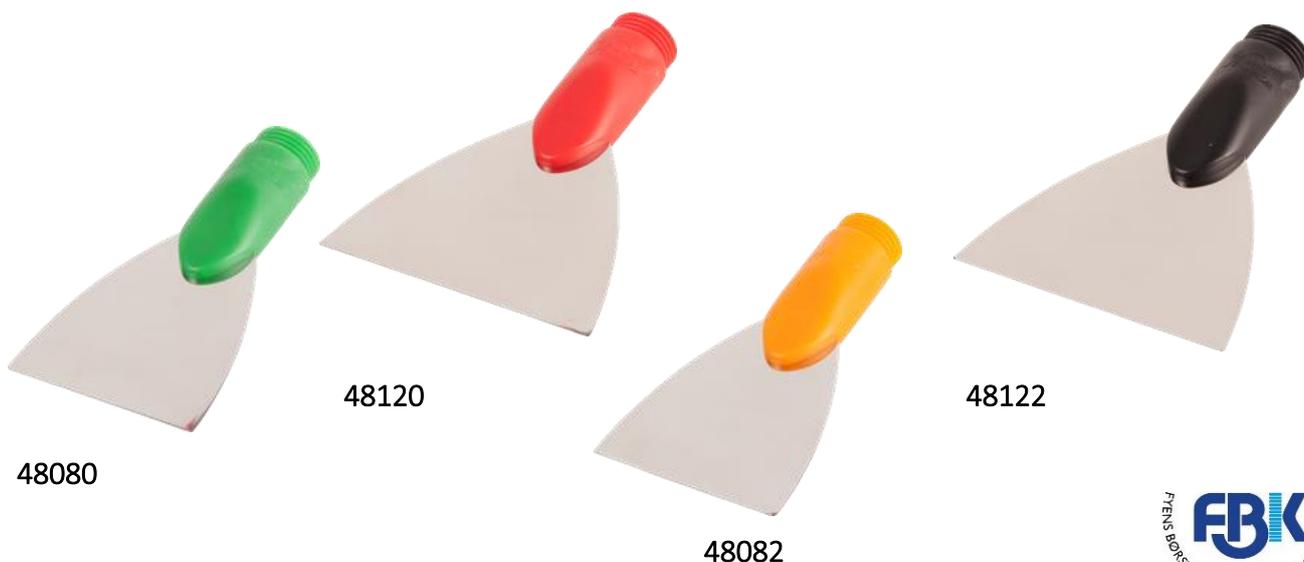


## SCHEDA TECNICA

Codice	Descrizione
48080-	RASCHIETTO CON LAMA IN ACCIAIO INOX <b>80 mm</b> – FLEX
48120-	RASCHIETTO CON LAMA IN ACCIAIO INOX <b>120 mm</b> – FLEX
48082-	RASCHIETTO CON LAMA IN ACCIAIO INOX <b>80 mm</b> - RIGIDO
48122-	RASCHIETTO CON LAMA IN ACCIAIO INOX <b>120 mm</b> - RIGIDO



Caratteristiche	<p>Raschietti con lama in acciaio inox, resistenti e durevoli. Da usare con manico. Compatibili con le barre appendi attrezzi FBK tramite clip.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lama in acciaio inox, disponibile in due versioni (rigida o flessibile) e in due misure (80 o 120 mm)</li> <li>✓ Approvati PHB*</li> <li>✓ Utilizzabili con qualsiasi manico della linea FBK, filettatura esterna</li> </ul>
Imballo	12 pz
Colore	<p>Bianco, blu, rosso, giallo, verde, nero, arancio.</p> 
Resistenza alla temperatura	Fino a 120°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: 04.02.2020

## 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 requisiti su materiali e articoli utilizzati per il contatto alimentare come da Regolamento Europeo 10/2011/EC e 202/2014/EC. Il compound di fabbricazione rispetta inoltre la risoluzione Europea AP(89)1.

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 24550, acido stearico

Rif. N 56585, glicerolo monostearato

Rif. N 92080, talco

I vari colori contengono i seguenti additivi a doppio uso:

bianco, blu, giallo, verde, viola e grigio: TiO<sub>2</sub> e calcio stearato

rosso e arancio: TiO<sub>2</sub>, CaCO<sub>3</sub> e calcio stearato

marrone: RiO<sub>2</sub>, ossido di ferro e calcio stearato

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 buone pratiche di 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: 04.02.2020