







SCHEDA TECNICA




Codice	KN1BTAY, KN2BTAY, KN3BTAY, KN3BTAY-SM, KN3BTAY-SE, KN5B10ST, KN9BTAY, KN18BTAY
Descrizione	COLTELLI DETECTABILI



METAL + X-RAY
DETECTABLE + DETECTABLE

Colore impugnatura	Blu 
Minimo ordinabile	1 pz.
Rilevabilità	Rilevabili da metal detector e visibile ai raggi-X
Tipologia lama	Lame realizzate in acciaio inox 420 completamente temprato e sono facili da pulire.
Impugnatura	Realizzata con un mix in polipropilene XDETECT® che resiste all'uso in lavastoviglie.
Caratteristiche	Realizzati in materiale resistente, durevole.
Conformità	Conformi alla legislazione EU & FDA sul contatto con alimenti, inclusi gli standard obbligatori sui test della migrazione UE. Può essere utilizzato come parte delle procedure HACCP e BRC.
Consigli	Prima di usare il prodotto è consigliabile testarlo sul proprio sistema di metal detector e verificarne la regolazione impostata.

Codice	Descrizione	NOTE
<p>KN1BTAY</p> 	<p>COLTELLO DA INTAGLIO Lama standard Lunghezza lama 2,5"/6 cm. DUAL (Metal Det. + X-ray) con FORO sull'impugnatura</p>	
<p>KN2BTAY</p> 	<p>COLTELLO PELAPATATE Lama standard Lunghezza lama 3.5"/8.9 cm. DUAL (Metal Det. + X-ray)</p>	
<p>KN3BTAY</p> 	<p>COLTELLO per VERDURA Lama standard Lunghezza lama 4"/10,10cm. DUAL (Metal det.+ X-ray)</p>	
<p>KN3BTAY-SM</p> 	<p>COLTELLO per VERDURA Lama smerlata Lunghezza lama 4"/10,10cm. DUAL (Metal det.+ X-ray)</p>	<p>È uguale al modello sopra (KN3BTAY) ma con lama smerlata</p>
<p>KN3BTAY-SE</p> 	<p>COLTELLO per VERDURA Lama seghettata Lunghezza lama 4"/10,10cm. DUAL (Metal det.+ X-ray)</p>	<p>È uguale al modello sopra (KN3BTAY) ma con lama seghettata</p>

<p>KN5B10ST</p> 	<p>COLTELLO per VERDURA Lama standard Lunghezza lama 4" /10 cm DUAL (Metal det.+ X-ray)</p>	
<p>KN9BTAY</p> 	<p>COLTELLO per DISOSSO Lama standard Lunghezza lama 6"/15,2 cm. DUAL (Metal det.+ X-ray)</p>	<p>Simile al modello KN9</p>
<p>KN18BTAY</p> 	<p>COLTELLO PER IMPASTI Lama standard Lunghezza lama 8"/20.3 cm. DUAL (Metal Det.+XRay)</p>	



LAMA STANDARD



LAMA SEGHETTATA



LAMA SMERLATA

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (EU)

Codici: KN1BTAY, KN2BTAY, KN3BTAY, KN3BTAY-SM, KN3BTAY-SE, KN5B10ST, KN9BTAY, KN18BTAY

Nome del prodotto: Coltelli con impugnatura detectabile

Con la presente dichiariamo che il materiale XDETECT® è fabbricato in linea con i requisiti pertinenti del 2023/2006/CE e successive modifiche del Regolamento CE 282/2008 sulle buone pratiche di fabbricazione per materiali e articoli destinati a venire in contatto con alimenti. Le materie prime utilizzate nel processo di fabbricazione del prodotto citato possono essere considerate idonee per applicazioni di contatto alimentare in termini di conformità alle normative europee. Le materie prime utilizzate soddisfano i requisiti pertinenti del Regolamento quadro UE 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tutti i monomeri, le sostanze di partenza e gli additivi utilizzati per la produzione di questi gradi sono elencati nel Regolamento (UE) n. 10 (2011) della Commissione come modificato da (UE) 321/2011, (UE) 1282/2011, (UE) 1183/2012, (UE) 202/2014, (UE) 2015/174, (UE) 2016/1416, (UE) 2017/752, (UE) 2018/79, (UE) 2018/213, (UE) 2018/831, (UE) 2019/37, (UE) 2019/1338 e (UE) 2020/1245 rispettivamente, relativi a Materie Plastiche e oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti.

I coloranti utilizzati sono conformi alla risoluzione AP (89) 1 del Consiglio europeo sull'uso dei coloranti in materiali plastici che entrano in contatto con il cibo e anche con Raccomandazioni BfR tedesche (IX).

Dichiaro inoltre che gli art. prodotti in XDETECT® sono, secondo Normativa UE, autorizzati ad entrare in contatto diretto con tutti i tipi di alimenti alla massima temperatura di 40°C per un tempo massimo di un'ora.

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (FDA)

La resina a base di polipropilene utilizzata in XDETECT® soddisfa i requisiti della FDA (Food and Drug Administration) elencati nel Codice della normativa Federale in 21 CFR 177.1520 (a) (3) (i), (b) e (c) (3.1a).

Questo composto plastico risponde ai criteri FDA in 21 CFR 177.1520 sulle applicazioni a contatto con alimenti, escluse cotture, elencate nelle condizioni di utilizzo da C a H in 21 CFR 176.170 (c), Tabella 2., e può essere usato in contatto con tutti i tipi di alimento elencati in 21 CFR 176.170 (c), Tabella 1. Anche gli additivi minerali e i pigmenti usati sono generalmente riconosciuti come sicuri -GRAS- (Generally Recognized As Safe) o sono approvati FDA in base a specifiche citazioni della FDA.

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (JAPAN)

Viene elencata la resina di base (copolimero PP) utilizzata nel processo di fabbricazione dei composti sopra menzionati nell'elenco positivo dei polimeri di base (tabella 1). Gli additivi utilizzati nel processo di Fabbricazione della resina PP-C sono elencati nell'elenco positivo degli additivi (tabella 2) autorizzati per l'uso in questa resina di base.

DERIVATI ANIMALI

Non ci sono ingredienti nella formulazione di questo materiale che siano di origine animale. Pertanto, questo materiale non può trasmettere alcuna malattia di origine animale come la BSE (Bovine Spongiform encefalopatia) o altra TSE (encefalopatia spongiforme trasmissibile).

RILEVABILITA' DAL METAL DETECTOR

I coltelli sono realizzati utilizzando XDETECT®, un composto plastico rilevabile dal metal detector e visibile ai raggi-X. La rilevabilità al metal detector dipende anche da:

*Livelli di calibrazione

*Tipo di prodotto (Es. Umido, Secco, Bagnato, Ghiacciato, Liquido)

*Dimensioni dell'apertura

*Orientamento

L'orientamento è un fattore molto influente per la rilevabilità del metallo di un contaminante non sferico. Può ad esempio essere più facile rilevare il contaminante quando passa in un orientamento rispetto a un altro. Questo è noto come l'effetto dell'orientamento.

Per questa ragione raccomandiamo che i test sui vostri sistemi di rilevabilità siano effettuati da personale certificato. Le vostre attrezzature potrebbero richiedere una ricalibrazione per rilevare questo prodotto.

VISIBILITA' AI RAGGI-X

Diversamente dalla rilevazione al metal detector, la visibilità ai raggi-X è data dalla densità del materiale. Per questo motivo XDETECT® contiene un ulteriore additivo ad alta densità disperso in maniera omogenea, sicuro per gli alimenti.

Sulla base della nostra esperienza, il sistema di rilevazione a raggi-X legge positivamente frammenti di XDETECT® fino a 5mm. La rilevazione risulterà ridotta se piccoli frammenti sono dispersi all'interno di prodotti molto densi. La rilevabilità dipende dal tipo di prodotto e densità.

Raccomandiamo che i test sui vostri sistemi di rilevabilità siano effettuati da personale certificato. Le vostre attrezzature potrebbero richiedere una ricalibrazione per rilevare questo prodotto.

Dichiarazione di esclusione di responsabilità

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica hanno uno scopo informativo e si basano su dati forniti dai produttori e sono da considerarsi accurate al momento della pubblicazione. È responsabilità dell'utilizzatore verificare l'idoneità del prodotto rispetto allo specifico impiego previsto. Wirfly declina ogni responsabilità per usi impropri o non conformi alle istruzioni fornite. La presente dichiarazione resta valida fino a eventuali modifiche nella composizione o nel processo produttivo del prodotto, che ne possano influenzare la conformità.

Ultimo aggiornamento: 27.11.2025