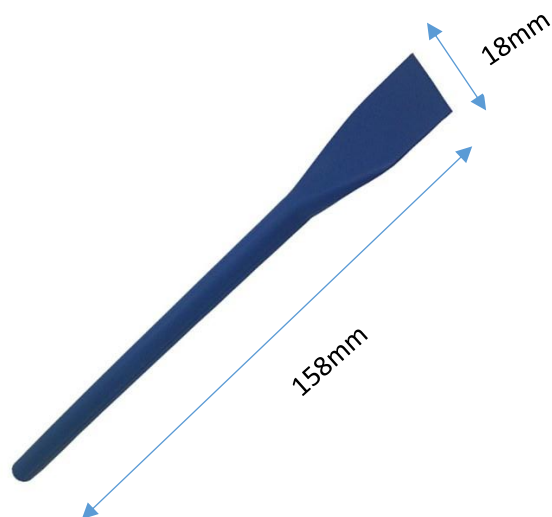


**SCHEDA TECNICA**

<b>Codice</b>	<b>Descrizione</b>
MINISPA-D	MINI SPATOLA DETECTABILE



<b>Caratteristiche</b>	<p>La mini spatola/raschietto può essere utilizzata per lavori di precisione e su prodotti di piccole dimensioni. La spatola è fabbricata in polipropilene detectabile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Detectabile dai sistemi di rilevazione standard e visibile ai raggi X</b></li> <li>✓ <b>Tecnologia antibatterica agli ioni d'argento incorporata</b></li> <li>✓ <b>Colore blu intenso per facilitarne l'individuazione visiva</b></li> <li>✓ <b>Robusta, resistente alla frantumazione e ai prodotti chimici</b></li> <li>✓ <b>Utilizzabile per le certificazioni HACCP e BRC</b></li> <li>✓ <b>Aiuta a prevenire la contaminazione da corpi estranei</b></li> </ul>
<b>Materiale</b>	Polipropilene XDETECT® e visibile ai raggi X.
<b>Dimensioni</b>	Manico Ø 7 mm x 120, spatola mm. 20 x 18, spessore mm. 0,80
<b>Imballo</b>	10 pz
<b>Colore</b>	Blu
<b>Resistenza alla temperatura</b>	-30°C a +80°C
<b>Conformità</b>	Approvata FDA e conforme alla normativa EU per il contatto con alimenti.
<b>Consigli</b>	Prima di usare il prodotto è consigliabile testarlo sul proprio sistema di metal detector e verificarne la regolazione impostata.

Ultimo aggiornamento: 17.03.25

## DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (UE)

Il materiale XDETECT®, disponibile in diversi colori, è prodotto in conformità ai requisiti del:

- Regolamento (CE) 2023/2006 relativo alle Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP) per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con alimenti, come modificato dal Regolamento (CE) 282/2008.
- Le materie prime utilizzate nel processo di produzione dei materiali sopra citati (XDETECT® in vari colori) possono essere considerate idonee al contatto con alimenti in conformità alla normativa europea.

Le materie prime utilizzate soddisfano i requisiti stabiliti dal:

- Regolamento quadro (CE) 1935/2004 relativo ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Tutti i monomeri, le sostanze di partenza e gli additivi utilizzati nella produzione di questi materiali sono elencati nel: Regolamento (UE) n. 10/2011 relativo ai materiali e agli oggetti in plastica destinati al contatto con alimenti e successive modifiche:
  - (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
  - (UE) 2020/1245

I coloranti utilizzati sono conformi a:

- Risoluzione del Consiglio d'Europa AP (89) 1 relativa all'utilizzo dei coloranti nei materiali plastici destinati al contatto con alimenti.
- Raccomandazioni BfR (IX) dell'Istituto Federale Tedesco per la Valutazione del Rischio.

## TIPOLOGIE DI CONTATTO ALIMENTARE

Gli articoli realizzati con BST XDETECT® sono autorizzati, secondo la normativa europea vigente, al contatto diretto con tutte le tipologie di alimenti alle seguenti condizioni di utilizzo:

- Temperatura massima: 40°C
- Tempo massimo di contatto: 1 ora

Ultimo aggiornamento: 17.03.25

## 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).

## TEST DI MIGRAZIONE

I seguenti risultati di migrazione globale per XDETECT® sono stati ottenuti tramite laboratorio UKAS accreditato, utilizzando simulanti e condizioni di prova conformi al Regolamento UE n. 10/2011, così come modificato, relativo a materiali e oggetti in plastica destinati al contatto con alimenti.

- Campione: PP-C-2013/393
- Condizioni di prova:
- Simulanti A, B e etanolo 95% v/v: 10 giorni a 40°C
- Simulante iso-ottano: 2 giorni a 20°C

Metodo	EN-1186-3 Migrazione su 10% v/v Etanolo (Simulante A)	EN-1186-3 Migrazione su 3% w/v Acido Acetico (Simulante B)	EN-1186-14§ Migrazione Isoottano (Test sostitutivo)	EN-1186-14§ Migrazione su 95% Etanolo (Test sostitutivo)
Replicate #1	0.2 mg/dm <sup>2</sup>	0.5 mg/dm <sup>2</sup>	19.4 mg/dm <sup>2</sup>	0.8 mg/dm <sup>2</sup>
Replicate #2	0.3 mg/dm <sup>2</sup>	0.5 mg/dm <sup>2</sup>	21.0 mg/dm <sup>2</sup>	0.9 mg/dm <sup>2</sup>
Replicate #3	0.0 mg/dm <sup>2</sup>	0.3 mg/dm <sup>2</sup>	20.8 mg/dm <sup>2</sup>	0.6 mg/dm <sup>2</sup>
<b>Risultato</b>	<b>0.2 mg/dm<sup>2</sup></b>	<b>0.4 mg/dm<sup>2</sup></b>	<b>20.4 mg/dm<sup>2</sup></b>	<b>0.8 mg/dm<sup>2</sup></b>
<b>Limite EU</b>	<b>10.0 mg/dm<sup>2</sup></b>	<b>10.0 mg/dm<sup>2</sup></b>	<b>20.0 mg/dm<sup>2</sup></b>	<b>10.0 mg/dm<sup>2</sup></b>
<b>Tolleranza</b>			<b>6.0 mg/dm<sup>2</sup></b>	

Ultimo aggiornamento: 17.03.25



I limiti e le tolleranze sono riportati dopo l'applicazione del fattore di riduzione per alimenti grassi pari a 2, come indicato nel Regolamento UE n. 10/2011.

In sintesi, i risultati del test di migrazione globale indicano che il campione PP-C-2013/393 è conforme ai requisiti di migrazione globale previsti dal Regolamento UE n. 10/2011, così come modificato, per l'uso con:

- Alimenti non grassi
- Alimenti acquosi
- Alimenti grassi che richiedono un fattore di riduzione pari a 2 o superiore

## **RILEVABILITA' DAL METAL DETECTOR**

Le spatole sono realizzate con XDETECT®, un composto plastico elettromagneticamente rilevabile e visibile ai raggi X.

La rilevabilità metallica di questo prodotto può variare in base, ma non solo, a:

- Livelli di calibrazione
- Tipo di prodotto (es. umido, secco, congelato, liquido)
- Dimensioni dell'apertura
- Orientamento del prodotto

L'orientamento è un fattore altamente influente per la rilevabilità di contaminanti non sferici, ovvero sarà più facile rilevare il contaminante passando in una determinata orientazione rispetto a un'altra. Questo fenomeno è noto come effetto orientamento.

Per questo motivo, consigliamo di testare tutti i prodotti sui vostri sistemi di rilevazione metallica da parte di un professionista qualificato e certificato. Potrebbe essere necessario ri-calibrare l'apparecchiatura per garantire la rilevazione affidabile di questo prodotto.

Un professionista qualificato può essere contattato tramite il produttore del vostro sistema di rilevazione metallica.

## **VIDIBILITA' AI RAGGI X**

A differenza della rilevazione metallica, la visibilità ai raggi X dipende dalla densità del materiale.

Per questo motivo, XDETECT® contiene un additivo ad alta densità, sicuro per alimenti, distribuito uniformemente.

Le prestazioni di rilevazione ai raggi X possono essere ridotte quando piccoli frammenti sono immersi in prodotti più densi o profondi; la rilevazione dipenderà quindi dal tipo e dalla densità del prodotto.

Si consiglia vivamente di testare tutti i prodotti sui vostri sistemi di ispezione a raggi X da parte di un professionista qualificato e certificato. Potrebbe essere necessario ri-calibrare l'apparecchiatura per garantire una rilevazione affidabile di questo prodotto.

Un professionista qualificato può essere contattato tramite il produttore del vostro sistema di ispezione a raggi X.

Ultimo aggiornamento: 17.03.25