

SCHEDA TECNICA

Codice	Descrizione
70101-	SECCHIO FBK IN POLIPROPILENE DETECTABILE 15 LT.
70111-	COPERCHIO FBK IN POLIPROPILENE DETECTABILE – per secchio 15 litri
70102-	SECCHIO FBK IN POLIPROPILENE DETECTABILE 9 LT.
70112-	COPERCHIO FBK IN POLIPROPILENE DETECTABILE – per secchio 9 litri



METAL + X-RAY
DETECTABLE + DETECTABLE

Caratteristiche	Secchio in polipropilene detectabile (rilevabile dal metal detector e visibile ai raggi-X) completo di beccuccio, capiente e resistente. Dotato di impugnatura sul fondo per facilitare le operazioni di riempimento/svuotamento e manico molto resistente. Sovrapponibile. Compatibile con le barre appendi attrezzi FBK. ✓ Graduato all'interno ✓ Monocolore ✓ Approvato PHB*	
Dimensioni	70101 – secchio 15 litri	70102 – secchio 9 litri
	Altezza 330 mm x diametro fondo 265 mm; capacità 15 litri; peso 1060 gr	Altezza 270 mm x diametro fondo 230 mm; capacità 9 litri; peso 770 gr
	70111 – coperchio per secchio 15 litri Peso 23 gr	70112 – coperchio per secchio 9 litri Peso 18 gr
Imballo	4 pz	
Colore	Blu, rosso, giallo, verde. 	
Temperatura	Attività: fino a 80°C Sterilizzazione: 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 26/02/2026

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI

- Gli articoli sono conformi al Regolamento Europeo 10/2011/EC (e successive modifiche incluso il regolamento 2020/1245/EU)
- Gli articoli sono conformi al Regolamento 1935/2004/EC e successive modifiche, sull'idoneità al 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; qualora siano presenti altre sostanze, queste risultano 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 RESTRIZIONI O SPECIFICHE

Conformità al limite di migrazione globale e specifica:

- 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 applicabile

ADDITIVI DUAL USE

Gli articoli in oggetto contengono additivi a duplice utilizzo (dual use), intenzionalmente aggiunti.

Le 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 Parte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 o 186

Il polipropilene utilizzato nel prodotto è conforme a:

- FDA 21 CFR 177.1520

I pigmenti utilizzati nel masterbatch (colore) sono elencati in:

- FDA 21 CFR 178.3297

Ultimo aggiornamento 26/02/2026

TEST DI MIGRAZIONE

Il test è stato eseguito su questi articoli o su articoli identici per composizione (prodotti contenenti la stessa identica composizione del prodotto testato sono considerati equivalenti).

I prodotti sono stati testati per la migrazione globale secondo le condizioni di prova stabilite dal Regolamento UE 10/2011, risultando conformi al limite di migrazione globale di **10 mg/dm² o 60 mg/kg**.

Condizione del test di migrazione globale (OM2):

- 10 giorni a 40°C

Simulanti alimentari utilizzati per la migrazione globale:

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

I prodotti risultano inoltre conformi alle condizioni di prova di migrazione specifica.

Eventuali restrizioni sono state applicate tramite calcolo, simulazione o test.

L'eventuale documentazione relativa ai test di migrazione può essere inviata su richiesta, a condizione che sia trattata con la massima riservatezza e non inoltrata a terzi senza previa autorizzazione 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:

- Sostanze grasse
- Sostanze alcoliche
- Sostanze acquose
- Sostanze secche
- Sostanze acide

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

- 100°C per un massimo di 15 minuti
- 70°C per un massimo di 2 ore
- Temperatura ambiente o di stoccaggio per un periodo fino a 30 giorni

Per contatto non alimentare:

- Temperatura minima: -20°C
- Temperatura massima: 100°C (massimo 15 minuti)

Ultimo aggiornamento 26/02/2026



Indicazioni prima e dopo l'uso

Prima dell'uso:

Pulire, disinfettare e/o sterilizzare l'articolo prima dell'utilizzo.

Dopo l'uso:

Pulire, disinfettare e sterilizzare l'articolo utilizzando prodotti, concentrazioni, tempi e temperature adeguati all'uso previsto.

Sterilizzare in autoclave a **120°C massimo**.

Temperatura massima per la pulizia dell'articolo: **134°C**.

Per la disinfezione è possibile utilizzare qualsiasi disinfettante autorizzato.

Ultimo aggiornamento 26/02/2026