

SCHEDA TECNICA

Codice	15032
Descrizione	MANICO IN ALLUMINIO CON IMPUGNATURA STANDARD DA 1500 MM



Caratteristiche	Manico per l'industria alimentare, farmaceutica, nutraceutica, cosmetica. Filettatura esterna per una maggiore resistenza e minore deposito di carica batterica. In alluminio anodizzato – spessore 1,5 mm per una migliore resistenza. Uso con scope e tergipavimenti della linea codice colore.
Materiale	Alluminio e polipropilene.
Misure	1500 x Ø 25 mm.
Peso	0,50 kg
Colori	
Imballo	6 pz
Temperatura di utilizzo	A contatto con alimenti: 100°C per un massimo di 15 minuti / 70°C per un massimo di 2 ore. Contatto non alimentare: tra -20°C e 100°C (massimo 15 minuti).
Consigli per l'uso	Prima dell'uso: pulire, disinfettare e/o sterilizzare l'articolo. Dopo l'uso: pulire, disinfettare, sterilizzare l'articolo usando il detergente adatto. Prodotto consigliato per la pulizia: <i>AL 45 NEUTRAL</i>. Sterilizzare in autoclave a 120 C° max. Per la disinfezione è possibile utilizzare qualsiasi disinfettante autorizzato.

Ultimo aggiornamento: 02.09.25

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (EU)

Gli articoli sono conformi al Regolamento Europeo 10/2011/EC, 2020/1245/EU, 1935/2004/EC, 2023/2006/EC e successive modifiche.

Per uno o più colori è stata utilizzata una valutazione del rischio ai sensi dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 10/2011.

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).

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (FDA)

Le materie prime con cui sono fabbricati gli articoli sono conformi alla FDA 21 CFR, parte 170 – 199.

Gli additivi dual use e Polimeri sono conformi alla FDA 21 CFR parte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 o 186. Il polipropilene in questo prodotto è conforme alla FDA 21 CFR 177.1520

I pigmenti utilizzati nel Masterbatch (colore) sono elencati in FDA 21 CFR 178.3297.

CONFORMITÀ DANESE

Questo prodotto è conforme alla legge di consolidamento danese. Atto n. 1248 del 30/10/2018.

TEST DI MIGRAZIONE

I prodotti sono conformi al limite di migrazione globale e specifico globale secondo le condizioni di prova stabilite dalla UE - regolamenti 10/2011:

I risultati della migrazione globale sono al di sotto del valore soglia di 10 mg/dm² o 60 mg/kg.

I risultati della migrazione specifica sono al di sotto del limite di migrazione specifico.

Il test è stato eseguito su questi articoli o articoli simili, (=prodotti che hanno la stessa identica composizione del prodotto testato saranno considerati uguali).

La condizione del test di migrazione globale è OM2 (10 giorni a 40 °C).

Simulanti alimentari utilizzati per la migrazione globale:

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

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:

- Grassi
- Alcolici
- Acquosi
- Secchi
- Acidi.

Ultimo aggiornamento: 02.09.25



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: 02.09.25