

SCHEDA TECNICA

Codice	Descrizione
PDA	PENNA DETECTABILE CON CLIP, PER TOUCH SCREEN RESISTIVI



Caratteristiche	Penna per touch-screen. Fabbricata con polipropilene XDETECT®, materiale che la rende flessibile, anti-rottura, rilevabile dal metal detector e visibile ai raggi X. Inoltre il composto XDETECT® sfrutta le proprietà sterilizzanti degli ioni d'argento, che conferiscono una protezione antibatterica. Idonea all'uso nei reparti di produzione alimentare e farmaceutica. N.B. adatta per utilizzo su schermi resistivi, non utilizzabile su schermi capacitivi (es. smartphone).
Imballo	10 pz
Dimensioni	142 mm
Colore	Blu
Conformità	Approvata FDA e conforme alla normativa EU per il contatto con alimenti.
Consigli	Prima di usare il prodotto è consigliabile testarlo sul proprio sistema di metal detector e verificarne la regolazione impostata.
Articoli complementari	Catenella in acciaio inox (cod. CHAIN). 

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI

Wirfly S.r.l. sottoscrive la seguente dichiarazione relativa alle penne detectabile 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 maggiori regolamentazioni sugli alimenti come sotto documentato.

Codici: PDA

Con la presente dichiariamo che il materiale XDETECT 2.0 in vari colori è fabbricato in linea con i requisiti pertinenti del 2023/2006 / CE 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 sui materiali e gli oggetti in plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Le restrizioni applicabili su monomeri, additivi ecc. (SML, QM) sono disponibili su richiesta. Gli articoli finiti devono soddisfare il limite di migrazione globale (OML) di 10 mg / dm (sq) o 60 mg / kg di cibo. 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.

TEST DI MIGRAZIONE

I seguenti risultati del test di migrazione per XDETECT sono stati ottenuti sulla base di un laboratorio accreditato UKAS, secondo le condizioni prescritte dalla normativa europea No. 10/2011.

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-1186-3 Migrazione su olio d'oliva (Simulante C)
Replicate #1	0.5 mg/dm2	0.1 mg/dm2	2.6 mg/dm2
Replicate #2	0.7 mg/dm2	0.0 mg/dm2	2.9 mg/dm2
Replicate #3	0.8 mg/dm2	0.2 mg/dm2	3.3 mg/dm2
Replicate #4	-	-	2.7 mg/dm2
Risultato	0.7 mg/dm2	0.1 mg/dm2	2.9 mg/dm2
Limite EU	10.0 mg/dm2	10.0 mg/dm2	10.0 mg/dm2

Migrazione specifica del Bario:

I campioni di XDETECT 2.0 sono stati esposti al simulante B (3% Acido Acetico) per un'ora a 40°C e il livello di Bario negli estratti è stato determinato usando la spettrometria.

Il risultato più significativo del test è 146 µg/kg, il limite specificato nella normativa europea no. 10/2011 per la migrazione di Bario è di 1.00 mg/kg (1.000 µg/kg). Risultati ottenuti da un'impresa del settore indipendente.

DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI (FDA)

Il polipropilene utilizzato in XDETECT 2.0 risponde ai criteri FDA (Food and Drug Administration) elencati nel Codice della normativa Federale ultima revisione (1/4-2011) - 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, elencate nelle condizioni di utilizzo da C a H in 21 CFR 176.170 (c), e può essere usato in contatto con tutti i tipi di alimento elencati in 21 CFR 176.170 (c). Anche gli additivi minerali e i pigmenti usati sono generalmente riconosciuti come sicuri -GRAS- (Generally Recognized As Safe).

Tecnologia Antibatterica

La penna detectabile è prodotta con XDETECT 2.0 con tecnologia antibatterica agli ioni d'argento (SteriTouch). Questa tecnologia offre protezione continua contro le infezioni crociate, riducendo il rischio dello sviluppo di germi patogeni come MRSA (Staphylococcus aureus meticillino-resistente), E. Coli e Salmonella.

La protezione antibatterica sfrutta le naturali proprietà sterilizzanti dell'argento; questa protezione è incorporata nel composto XDETECT 2.0 e non svanisce nel tempo. Queste proprietà antibatteriche sono state testate in laboratorio e provate per essere efficaci contro i batteri dannosi e le muffe quali:

Batteri	Funghi
Bacillus Cereus	Aspergillus Niger
Bacillus Subtilis	Aureobasidium Pullulans
Campylobacter	Candida Albicans
Klebsiella Pneumonia	Cladosporium Cladosporioides
Pseudomonas Aeruginosa	Fusarium Solani Streptococcus
Mutavs	Penicillium Funiculosum

L'additivo antibatterico usato nel composto XDETECT 2.0 è conforme ai requisiti della normativa 1935/2004/EC, applicabile ai materiali intermedi (polveri plastiche, granuli di plastica o fiocchi di plastica) ed anche con i requisiti della normativa 10/2011/EC (PIM), applicabile ai materiali intermedi (polveri plastiche, granuli di plastica o fiocchi di plastica).

I monomeri e gli additivi usati per produrre l'additivo antibatterico sono elencati nella lista delle sostanze autorizzate della normativa 10/2011/EC. Gli additivi a doppio uso soggetti a restrizioni come definito nella normativa europea 10/2011/EC non sono stati intenzionalmente usati nella produzione o formulazione di questo prodotto.

RILEVABILITA' DAL METAL DETECTOR

Le penne J800 sono prodotte con XDETECT 2.0, un composto plastico rilevabile dal metal detector e visibile ai raggi-X. All'interno del corpo della penna c'è una cartuccia in acciaio inox. La rilevabilità al metal detector dipende anche da:

- *Livelli di calibrazione
- *Tipo di prodotto (Es. Umido, Secco, Bagnato, Ghiacciato, Liquido)
- *Dimensioni dell'apertura
- *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 2.0 contiene un additivo ad alta densità disperso in maniera omogenea.

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.

La figura 1 mostra i corpi vuoti di due penne detectabili visualizzati da un comune sistema di ispezione a raggi-X, all'interno di una confezione di pane.

La figura 2 mostra un frammento di XDETECT 2.0 della misura di 5mm all'interno dello stesso prodotto, visualizzato dallo stesso sistema.

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.

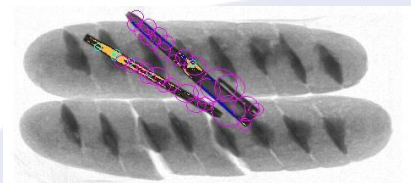


Figura 1.

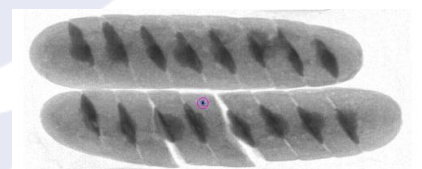


Figura 2.

Ultimo aggiornamento: 02.11.2025

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.