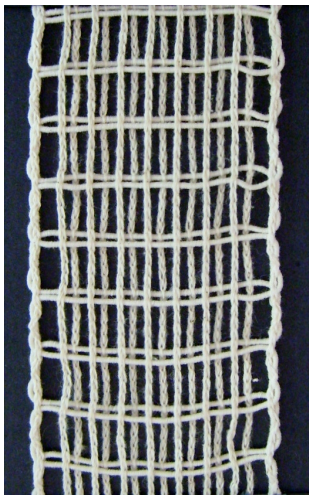
PRODUCTION S.p.A.

SP000D02
Rete elastica tipo AR-A



Denominazione prodotto Rete quadra AR-A

Produttore
FRA Production S.p.A.

Scadenza
n.a.

Descrizione prodotto
Rete elastica tubolare costituita in ordito da filati di cotone o materiali sintetici, e nella trama da un filo elastico in lattice naturale per alimenti ricoperto da spire di filati di poliestere o cotone.

Destinazione d'uso
Avvolgimento di prodotti carnei ai fini della cottura mediante arrostitura o bollitura.

Norme di riferimento
Conformità alla legislazione europea (CE Nr. 1935/2004, 2023/2006, 1895/2005, 10/2011, 852/2004), italiana (Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti) e americana (FDA CFR Title 21 - Food and Drug Administration nei capitoli specifici secondo la composizione del prodotto).

Certificazioni
UNI EN ISO 9001:2015 , BRC/IOP ED.6

Avvertenze
Non utilizzare a contatto con la fiamma. Non ingerire. Evitare usi impropri.
Contiene lattice.

SP000D02
Rete elastica tipo AR-A

Metodo d'utilizzo

Questa rete è adatta all'inserimento di prodotti carnei destinati all'arrostitura o bollitura.

Conservazione

Conservare il prodotto lontano da fonti di calore, umidità e luce.

Documentazione allegata

Dichiarazione di conformità del lotto rispetto alle norme di riferimento. Documento di trasporto.

Confezionamento

La rete viene venduta in bulk all'interno di scatoloni, arrotolata su tubetti di cartone o in spezzoni della lunghezza richiesta.

Smaltibilità

Lo smaltimento del prodotto deve avvenire secondo la normativa nazionale vigente.
In Italia, questa tipologia di prodotti può essere smaltita tra i "rifiuti da fibre tessili lavorate".

Prestazioni garantite

Il prodotto è idoneo al contatto con alimenti. Sono garantite le seguenti caratteristiche: lunghezza (m), larghezza (mm) e forza di compressione (kg) al diametro prestabilito.

Composizione

CO80% PA2% LATEX18%

SP000D02
Rete elastica tipo AR-A

Varianti articolo

Codice	Descrizione articolo	Confezione di vendita	Unità di vendita
03250012	AR 16 A 10 MT. 50+ 50 TR	Mt 100,00	13

Specifiche di prodotto

Peso al Metro in tensione g			Larghezza mm			Compressione Kg			Numero Maglie	Inserizioni per metro in tensione	Discesa Dinamometro mm	Diametro di utilizzo cm	Trama
std	min	max	std	min	max	std	min	max					
18,0	16,2	19,8	60	56	64	5,5	5,0	6,0	5	68	157	10	S

Varianti articolo

Codice	Descrizione articolo	Confezione di vendita	Unità di vendita
03250016	AR 18 A 12 MT. 50+ 50 TR	Mt 100,00	11

Specifiche di prodotto

Peso al Metro in tensione g			Larghezza mm			Compressione Kg			Numero Maglie	Inserizioni per metro in tensione	Discesa Dinamometro mm	Diametro di utilizzo cm	Trama
std	min	max	std	min	max	std	min	max					
20,3	18,3	22,3	68	64	72	5,5	5,0	6,0	5	68	188	12	S

Varianti articolo

Codice	Descrizione articolo	Confezione di vendita	Unità di vendita
03250020	AR 20 A 14 MT. 50+ 50 TR	Mt 100,00	10

Specifiche di prodotto

Peso al Metro in tensione g			Larghezza mm			Compressione Kg			Numero Maglie	Inserizioni per metro in tensione	Discesa Dinamometro mm	Diametro di utilizzo cm	Trama
std	min	max	std	min	max	std	min	max					
22,5	20,3	24,8	76	72	80	5,5	5,0	6,0	5	68	220	14	S

Varianti articolo

Codice	Descrizione articolo	Confezione di vendita	Unità di vendita
03250025	AR 22 A 15 MT. 100 TR	Mt 100,00	9

Specifiche di prodotto

Peso al Metro in tensione g			Larghezza mm			Compressione Kg			Numero Maglie	Inserizioni per metro in tensione	Discesa Dinamometro mm	Diametro di utilizzo cm	Trama
std	min	max	std	min	max	std	min	max					
24,8	22,3	27,3	82	78	86	5,5	5,0	6,0	5	68	236	15	S

Via delle Poste 16 - 14010 Dusino San Michele (Italy) - Tel. +390141979911 - Fax +390141979993

FRA®
PRODUCTION S.p.A.
Via delle Poste 16 - 14010 Dusino San Michele AT (Italy) Tel. 0141979911 – Fax 0141979900

Data / *Date*: 12/03/2025	**Dichiarazione di conformità per materiali a contatto con alimenti** *(Declaration of conformity for food contact materials)*	DA-E04 – Rev. 9

1) Con la presente si dichiara che il materiale **RETE ELASTICA AA-C3** è idoneo al contatto con prodotti carnei numero di riferimento 08.02 B della tabella 2 sulla designazione specifica dei simulanti per le categorie alimentari, del Reg. (EU) n. 10/2011.
The following document declares that the material ***ELASTIC NET AA-C3*** *is suitable for contact with meat products with reference number 08.02 B listed in the table 2 according to the specific designation of simulating agents for food classes (Reg. 10/2011/EU).*
Questo prodotto ha come destinazione d'uso : **arrostitura**
This product is intended to be used for : ***roasting***

E' CONFORME/*IT COMPLIES*

alla seguente legislazione/*with the following regulations*:

- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** e successivi aggiornamenti e modifiche / *Regulation 1935/2004/EC and subsequent updatings and amendments*
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** e successivi aggiornamenti e modifiche / *Regulation 852/2004/EC and subsequent updatings and amendments*
- **Regolamento (CE) n. 2023/2006** e successivi aggiornamenti e modifiche / *Regulation 2023/2003/EC and subsequent updatings and amendments*
- **Regolamento (CE) n. 1895/2005** e successivi aggiornamenti e modifiche / *Regulation 1895/2005/EC and subsequent updatings and amendments*
- **Regolamento (EU) n. 10/2011** e successivi aggiornamenti e modifiche / *Regulation 10/2011/EU and subsequent updatings and amendments*
- **Decreto Ministeriale 21/03/1973** e successivi aggiornamenti e modifiche / *Ministerial Decree D.M. 21/03/1973 and subsequent updatings and amendments*
- **DPR 777/82** e successivi aggiornamenti e modifiche / *Presidential Decree D.P.R. 777/82 and subsequent updatings and amendments*

Questa Dichiarazione è redatta in conformità con l'articolo 16 del Regolamento Quadro della Comunità Europea 1935/2004/CE.
This declaration is issued in compliance with article 16 of the European Community Framework Regulation 1935/2004/EC.

2) Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti materiali di partenza / *The above-mentioned material is manufactured with the following raw materials:*

- **poliestere** *(polyester)*, **gomma naturale** *(natural rubber)*

3) Test di idoneità alimentare / Food contact suitability test:
Il materiale **contiene** sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e sono di seguito elencate
The material ***contains*** *substances having restrictions according to the above regulations, as listed below:*

- TPA (acido tereftalico)/ EG (glicole etilenico)/ DEG (glicole dietilenico)/ IPA (acido isoftalico)

PRODUCTION S.p.A.
Via delle Poste 16 - 14010 Dusino San Michele AT (Italy) Tel. 0141979911 – Fax 0141979900

Data / *Date*: 12/03/2025	**Dichiarazione di conformità per materiali a contatto con alimenti** *(Declaration of conformity for food contact materials)*	DA-E04 – Rev. 9

Condizioni di prova / *Testing Conditions:*

Uso arrostitura:
- Simulante tipo A: Etanolo 10% — Tempo e Temperatura: 2 ore a 100 °C
- Simulante tipo D2: Olio vegetale — Tempo e Temperatura: 2 ore a 175 °C

Roasting:
- *Simulating agent type A: Ethanol 10%* — *Time and Temperature: 2 hours at 100 °C*
- *Simulating agent type D2: Vegetable oil* — *Time and Temperature: 2 hours at 175 °C*

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate.
The global migration limit, together with the other specific restrictions which monomers and/or additives inside the material can have, are respected when the tested material is used under the conditions mentioned above.

4) Nel materiale **non sono presenti** sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate "dual use").
The material does not contain any of the substances mentioned in the CE Regulations 1333/2008, 1334/2008 and subsequent additions ("dual use" substances).

5) Questa dichiarazione sarà precedentemente sostituita se interverranno cambiamenti nella produzione/formulazione del materiale o se i riferimenti legislativi al punto 1 saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.
This declaration will be promptly replaced if changes in the material production/formulation occur or if the law references mentioned at point 1 are changed and updated in a way that requires a further conformity examination.

Cognome e Nome / *Surname and Name*: Bosco Mignone Patrick
Ruolo / *Function*: Amministratore Unico / *Sole Director*

Firma / *Signature*: Patrick Bosco Mignone