

Lottini S.r.l.	SCHEMA TECNICA ARTICOLI	Mod. 7.4/05 Ed. 1 Rev. 1 del 24/07/2019 Pagina 1 di 1
-----------------------	--------------------------------	---

CODICE	OCRI2003		
ARTICOLO	SPAGO TIT. 2/4 BIANCO P.C. - 10/1000		
DESCRIZIONE	10 CAPI DEL TITOLO 8		
TIPO PRODOTTO	SPAGO	QUALITA'	
MATERIA PRIMA	POLIESTERE COTONIERO 100%		
TRATTAMENTI	LUCIDATURA		
COLORE	NATURALE		
RESISTENZA MEDIA (in RKM) (1)	30		
CONFEZIONE	10 GOMITOLI IN ASTUCCIO DI CARTONE		
PESO (circa)	KG 1,00		
LARGHEZZA			
ALTEZZA			

Montecalvoli li, 10/02/2023

Firma



Note: (1) Resistenza (espressa in Kg o daN) = Resistenza (espressa in RKM) x P dove P è il peso della corda al metro lineare, espresso in grammi.

I valori delle caratteristiche del prodotto indicati in questa scheda sono stati determinati su base campionaria utilizzando strumenti * di proprietà dell Lottini Srl e sono quindi da considerarsi quali " valori medi ".
I singoli lotti di produzione potranno pertanto presentare valori della caratteristiche non sempre coincidenti con quelli sopra indicati

* La Lottini S.r.l. sottopone i propri strumenti a programmi di manutenzione e taratura periodica

LOTTINI

SRL

FILATI, SPAGHI, CORDE, TRECCE, RETE E AFFINI



Via Prov.le Francesca, 560/B
56020 - Montecalvoli - Pisa - Italy
phone: +39 0587 748692 | fax: +39 0587 748160
Web: <https://www.lottini.it/>
PI 01571141009 - CF 06560100585

Spett.le CARTARIA FORLIVESE SRL
VIA TRAIANO IMPERATORE, N.22
47122 – FORLÌ – (FC)

Montecalvoli, 01/09/2025

LA PRESENTE DICHIARAZIONE ANNULLA E SOSTITUISCE TUTTE LE PRECEDENTI

OGGETTO: dichiarazione di idoneità alimentare per uso cottura/stagionatura

Il prodotto SPAGO POLIESTERE TIT.2/4- TIT.2/6 BIANCO (colore naturale) che attualmente possiamo fornirvi *risulta idoneo* per il contatto con alimenti secchi, umidi con o senza grasso in superficie, in base della normativa vigente (D.M. 21/03/73, D.P.R. n° 777 del 23/08/82 – Regolamento CE 1935/2004 e 2023/2006 – Regolamento EU 10/2011) in materia di idoneità al contatto alimentare, limitatamente ai parametri utilizzati: per la stagionatura ad una temperatura di $\leq 40^{\circ}\text{C}$, per la cottura in olio ad una temperatura di $\leq 175^{\circ}\text{C}$ e per la cottura in acqua ad una temperatura di $\leq 100^{\circ}\text{C}$.

Naturalmente resta inteso che le caratteristiche dei nostri spaghetti rimangono inalterate purché vengano seguite norme igieniche adeguate durante lo stoccaggio e la manipolazione.

Le analisi sono state effettuate da un laboratorio accreditato ACCREDIA al n.0130 e si trovano presso la nostra azienda.

Distinti saluti.

LOTTINI SRL

Lottini Piero