



FAMIGLIA di prodotto/sottoclasse:
COLTELLI e altre lame da taglio



Camera di Commercio
Lecco

SPECIFICA TECNICA

Requisiti richiesti ai prodotti/linee di prodotto che intendono fregiarsi del Marchio Collettivo di Qualità dei prodotti da taglio di Premana.

Definizione dei requisiti, indicazione delle modalità per la loro oggettivazione, modalità di verifica.

Definizione delle specifiche di prodotto, a cura del fabbricante.

Caratteristiche specifiche per linea di prodotto

N. Pr.	Specifica	Indicazioni: requisito minimo di marchio su prodotto/confezione	Modalità di gestione e oggettivazione
1	Materiale	<p>Indicazione del materiale della lama sul catalogo o su materiale informativo – tecnico.</p> <p>Per gli inossidabili il livello minimo di materiale è : AISI 420.</p> <p>Minimo 420 per lame sportive o speciali acciai speciali (430-431-440).</p> <p>Per coltelli in acciaio al carbonio il valore minimo è C40.</p>	<p>Il sistema di acquisto del fabbricante deve basarsi su certificati di prova controllati in accettazione e su un sistema di identificazione del materiale a magazzino. (CQP)</p> <p>L'azienda deve garantire la conservazione dei certificati di analisi per tutte le forniture.</p> <p>La dichiarazione del fornitore non elimina la responsabilità oggettiva dell'azienda che appone il marchio collettivo di qualità.</p>
1b	Materiali manico	<p>Definizione dei materiali plastici del manico.</p> <p>Tutti quelli atossici e per alimenti certificati da produttori o stampatori.</p>	<p>Autodichiarazione sulla atossicità del materiale impiegato, da certificati dei fornitori (da non ripetere le analisi fornite).</p>



FAMIGLIA di prodotto/sottoclasse:
COLTELLI e altre lame da taglio



Camera di Commercio
Lecco

Caratteristiche specifiche per linea di prodotto

N. Pr.	Specifica	Indicazioni: requisito minimo di marchio su prodotto/confezione	Modalità di gestione e oggettivazione
2	Durezza della lama	Requisito fondamentale. Valore minimo richiesto: - acc. carbonio min 53 HRC - acc aisi min 53 HRC	Il valore indicato sulla confezione o sul catalogo o su materiale tecnico deve essere verificato con prova a campione (una prova per ogni processo di tempra per prodotto o per commessa di prodotti simili in uscita dalla tempra) (ITT + CQP) Può essere misurata dal tempratore a condizione che sia eseguita con durezza tarato almeno ogni anno con campione di riferimento.
3	Capacità di taglio e durata del filo	Esecuzione prove come da ISO 8442. I limiti di accettabilità possono essere diversi per prodotti con necessità particolari (ad esempio coltelli da formaggio)	Da effettuare prova di taglio su almeno tre prodotti per linea /serie/ famiglia di prodotto Prova sui campioni tipo, da ripetere almeno una volta all'anno. (ITT)
4	Angolo di filo	Indicazione sulla scheda prodotto presentata con la domanda di adesione	Dato verificato annualmente (tolleranza come da ISO 8442).
5	Resistenza alla corrosione	- acciaio inossidabile: grado di resistenza come da norma ISO 8442. Nessuna indicazione sulla confezione	- acciaio inossidabile: secondo norma ISO 8442 prova "B" (ITT) Eseguire prova in laboratorio esclusi gli acciai al carbonio.

