



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E
DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO
CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

**Data: 21.03.2015
Pagina: 1
Rev. 10**

Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Vaschette/Vassoi Gastronomia/ Vaschette con coperchio 30012 in RPET è adatto a venire a contatto con i seguenti alimenti:

Cereali, derivati di cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria - Cioccolato, Zucchero e loro derivati, dolciumi - Frutta, ortaggi e derivati - Grassi e oli - Prodotti animali e uova - Prodotti lattieri - Prodotti vari come: Aceto, Fritti o arrostiti, Preparati per zuppe, Lieviti e sostanze fermentanti

SONO CONFORMI

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004
REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 e successivi aggiornamenti
REGOLAMENTO (CE) N. 1895/2005
REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006

ed alla seguente legislazione italiana:

Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

Tali prodotti sono realizzati con i seguenti materiali e sostanze:

PET: Polietilentereftalato materia prima principale del prodotto Multistrato A/B/A costituito da PET ed r-PET da postconsumo, ove, lo strato a diretto contatto con l'alimento (denominato barriera funzionale) è composto da PET vergine. La barriera funzionale è conforme alla definizione dell'art. 3 punto 15 del Reg. (UE) 10/2011 ed ai requisiti dell'art 13 "Materiali e oggetti di materia plastica multistrato" paragrafi 2,3,4,5 del Regolamento (UE) N. 10/2011. Masterbatch necessari ad ottenere la tonalità di colore desiderata

Eventuali sostanze soggette a restrizioni e/o limiti di migrazione specifica:

Denominazione della sostanza	N. CAS	Restrizioni e/o limiti di migrazione specifica
Acido isoftalico	0000121-91-5	N. restrizione di gruppo 27 (5 mg/kg espresso come acido isoftalico)
Acido tereftalico	0000100-21-0	N. restrizione di gruppo 28 (7,5 mg/kg espresso come acido tereftalico)
Aldeide acetica	0000075-07-0	N. restrizione di gruppo 1 (6 mg/kg espresso come acetaldeide)
Dietilenglicole	0000111-46-6	N. restrizione di gruppo 2 (30 mg/kg espresso come etilenglicole)
Etilenglicole	0000107-21-1	N. restrizione di gruppo 2 (30 mg/kg espresso come etilenglicole)
Triossido di antimonio	0001309-64-4	LMS 0,04 mg/kg espresso come antimonio

SI DICHIARA CHE:

Il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale e restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

SIMULANTE B - 10gg a 40°C (OM2)
SIMULANTE D1 - 10gg a 40°C (OM2)



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E
DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO
CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

**Data: 21.03.2015
Pagina: 2
Rev. 10**

SIMULANTE D2 - 10gg a 40°C (OM2)

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni i specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni sopra menzionate. L' affermazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze in accordo con le direttive 82/711/CE, 85/572/CE, 97/48/CE. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm² materiale di confezionamento.

Nel manufatto possono essere presenti le seguenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/2008/CE e 1334/2008/CE (chiamate anche Additivi Dual Use):

Denominazione della sostanza	Numero E
Acido sorbico	E200
Diossido di titanio	E171
Polidimetilsilossano	E900

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'articolo 11 del Regolamento 10/2011/CE comma 3, lettera a, b e del D.M. 21/03/1973. L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

UTILIZZO PREVISTO

Il manufatto è idoneo al contatto con alimenti a temperature inferiori a 70 ° C

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale a temperature inferiori a 70 ° C

Il manufatto non può essere utilizzato, unitamente all' alimento, nel forno a microonde

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -20 ° C

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto alle condizioni di utilizzo previste.

A supporto di quanto sopraindicato, l' azienda ha a disposizione rapporti di prova e altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) 1935/2004, art.16, comma 1

I rischi eventuali da cross-contamination sono stati posti sotto sorveglianza con l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario mediante metodica HACCP e dalle regole GMP (Good Manufacturing Practices - Regolamento 2023/2006/CE) applicate al sito produttivo, strutture e personale. Tale sistema di qualità ci ha permesso di ottenere per i nostri prodotti la certificazione BRC/IOP relativa allo standard del packaging per alimenti.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.

Data 21.03.2015

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

Funzione RDIR

e-mail info@ilip.it tel +39 0516715411