Con la presente si dichiara che :
Il prodotto Piatti 70436 in PS 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 arrosti, 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) 1935/04
Regolamento (CE) 10/2011
Regolamento (CE) 1895/05
Regolamento (CE) 597/08

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 (si riportano le sostanze soggette a restrizioni e/o limiti di migrazione specifica e l'eventuale utilizzo di materiale riciclato):

PS: Polistirolo materia prima principale del prodotto (Sostanze eventualmente contenute sottoposte limitazioni: 1,3 Butadiene)
Pigmenti miscelati alla medesima materia prima dell'articolo necessari a ottenere la tonalità di colore desiderata (tale additivo non è soggetto a limitazioni o limiti di migrazione specifica)

SI DICHIARA CHE:

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

SIMULANTE B - 2h 70°C
SIMULANTE D - 2h 70°C

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 non sono presenti sostanze regolate dalle Direttive 89/107/CE e 88/388/CE, dal Decreto Ministeriale 27 Febbraio 1996, n. 209, dal Decreto Legislativo 5 Gennaio 1992 n. 107, dal Decreto Legislativo 27 Gennaio 1992 n. 109 e dalla Decisione 1999/217/CE: aromi ed additivi secondo la legislazione alimentare.

UTILIZZO PREVISTO

Il manufatto non è idoneo al contatto con alimenti a temperature superiori a 70 ° C
Il manufatto non può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale a temperature superiori 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 allo scopo cui è destinato.

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) 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 interverranno 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 i in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.

Data 03.06.2011 Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo
Funzione RDIR e-mail info@ilip.it tel +39 0516715411