



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

**Data: 20.11.2013
Pagina: 1
Rev. 7**

Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Posate 80183 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 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) 1935/04
Regolamento (CE) 10/2011 e successivi aggiornamenti
Regolamento (CE) 321/2011
Regolamento (CE) 1282/2011
Regolamento (CE) 1895/05

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:

PS: Polistirolo materia prima principale del prodotto
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
2,4-bis(ottiltiometil)-6-metilfenolo	0110553-27-0	N. restrizione di gruppo 24 (5 mg/kg espresso come somma delle sostanze)
3-(3,5-di-terz-butil-4-idrossifenil) propionato di ottadecile	0002082-79-3	LMS 6 mg/kg
Acrilato di metile	0000096-33-3	N. restrizione di gruppo 22 (6 mg/kg espresso come acido acrilico)
Butadiene	0000106-99-0	NR o 1 mg/kg nel prodotto finito
Zinco	-	25 mg/kg di prodotto o simulante alimentare.

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 - 2h 70°C
SIMULANTE D - 2h 70°C
SIMULANTE ETANOLO (50%) - 2h 70°C



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

**Data: 20.11.2013
Pagina: 2
Rev. 7**

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 stearico	E570
Carbonato di calcio	E170

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 +0 ° 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 - 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 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 in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.

Data 20.11.2013

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

Funzione RDIR

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