



**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 arrosto, 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(ottiliometil)-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 composite (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 i 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