

Con la presente si dichiara che :
Il prodotto Bicchieri/Tazze 62134 in Carta/PE è adatto a venire a contatto con i seguenti alimenti:

Tutti i tipi di prodotti alimentari

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
DECRETO LEGISLATIVO 10 febbraio 2017, n.29

Tali prodotti sono realizzati con i seguenti materiali e sostanze:

Carta termoformabile
Adesivo
PE: Polietilene a contatto con alimenti

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

Denominazione della sostanza	N. CAS	Restrizioni e/o limiti di migrazione specifica
3-(3,5-di-terz-butil-4-idrossifenil) propionato di ottadecile	0002082-79-3	LMS 6 mg/kg
Acido isoftalico	0000121-91-5	N. restrizione di gruppo 27 (5 mg/kg espresso come acido isoftalico)
Aldeide acetica	0000075-07-0	N. restrizione di gruppo 1 (6 mg/kg espresso come acetaldeide)
Alluminio	-	LMS 1 mg/kg
Dietilenglicole	0000111-46-6	N. restrizione di gruppo 2 (30 mg/kg espresso come etilenglicole)
Esafluoropropilene	0000116-15-4	NR
Etilenglicole	0000107-21-1	N. restrizione di gruppo 2 (30 mg/kg espresso come etilenglicole)
Fluoruro di vinilidene	0000075-38-7	LMS 5 mg/kg
Ossido di etilene	0000075-21-8	1 mg/kg nel prodotto finito
Triisopropanolamina	0000122-20-3	LMS 5 mg/kg
Zinco	-	5 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 A - 2h 70°C (OM3)
SIMULANTE B - 2h 70°C (OM3)

ETANOLO 95% - 2h 60°C / ISOOTTANO - 30 min 40°C
ISOOTTANO - 30 min 40°C

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni 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 il Regolamento (UE) N. 10/2011 e il D.M. 21/03/1973. 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 Citrico	E330
Esteri poligliceridi degli acidi grassi	E475
Polietilenglicole	E1521
Stearato di Calcio	E572

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'articolo 11 del Regolamento 10/2011/UE 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

Idonei a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa alla temperatura massima di 70°C per meno di 2h.

Il manufatto è idoneo per il riempimento a caldo alla temperatura massima di 70°C.

Il manufatto non può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale.

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.

Il manufatto è idoneo al contatto con alimenti destinati a lattanti e bambini di età inferiore ai 3 anni come previsto dall'articolo 12 paragrafo 2 del Regolamento (UE) N°10/2011.

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

Il manufatto soddisfa le prescrizioni pertinenti al Regolamento (CE) N. 1935/2004 agli articoli 3, 15 e 17.

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.

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.



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

**Data: 19.06.2024
Pagina: 3
Rev. 3**

Data 19.06.2024

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

Funzione

Amministratore Unico E-mail info@ilip.it Tel +39 0516715411