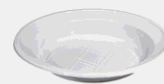


PRODOTTO

Codice articolo	71381
Referenza alfanumerica	LIPF25HP14
Descrizione articolo	25 PIATTI FONDI BIA 14G H.P. BIO
Codice EAN confezione	8001511110334
Linea commerciale	IlipBio



INFORMAZIONI PRODOTTO

Materia prima	MATER-BI (07)
Masterbatch colorante	Idoneo al contatto con gli alimenti
Tecnologia di lavorazione	Termoformatura
Lunghezza dell'articolo [mm] (±5%)	210,0
Larghezza dell'articolo [mm] (±5%)	210,0
Altezza dell'articolo [mm] (±5%)	30,0
Diametro superiore [mm] (±5%)	210,0
Diametro inferiore [mm] (±5%)	---
Peso unitario [g] (±5%)	14,0
Capacità totale [ml] (±5%)	---
Capacità alla tacca [ml]	1) --- 2) --- 3) ---
Resistenza alle alte temperature [°C]	80
Resistenza alle basse temperature [°C]	-20
Utilizzabile in forno microonde	Il prodotto non può essere utilizzato in forno a microonde
Uso previsto	Idoneo a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi di tempo prolungati e alla temperatura massima di 70°C per tempi inferiori a 2 he alla temperatura massima di 80°C per tempi inferiori a 15 min.
Normativa di riferimento	Direttiva 1935/2004/CE D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti Regolamento 10/2011/CE e successivi aggiornamenti Direttiva 94/62/CE e successivi aggiornamenti UNI EN 13432:2002

Simboli sul prodotto



INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballaggio primario	Film compostabile termosaldato
Pezzi per confezione	25
Lunghezza confezione [cm]	21,0
Larghezza confezione [cm]	21,0
Altezza confezione [cm]	5,2
Confezioni per cartone	22
Imballaggio secondario	Cartone
Codice ITF	8001511110426
Lunghezza cartone [cm]	33,4
Larghezza cartone [cm]	21,4
Altezza cartone [cm]	42,3
Volume cartone [m³]	0,030
Peso netto cartone [Kg]	7,70
Tara cartone [Kg]	0,349
N. cartoni per bancale	48
N. strati per bancale	4
Lunghezza bancale [cm]	120
Larghezza bancale [cm]	80
Altezza totale bancale standard [cm]	184

CONAI

Articolo soggetto a contributo CONAI come da normativa vigente

Approvazione:



Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Piatti 71381 in MATER-BI 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:

MATER-BI: Mater-bi, materia prima principale del prodotto
PLA: Acido Polilattico 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
1,4 butandiolo	0000110-63-4	N. restrizione di gruppo 30 (5 mg/kg espresso come 1,4-butandiolo)
Acido tereftalico	0000100-21-0	N. restrizione di gruppo 28 (7,5 mg/kg espresso come acido tereftalico)
Alluminio	-	LMS 1 mg/kg
Metacrilato di 2,3-epossipropile	0000106-91-2	LMS 0,02 mg/kg
Metacrilato di metile	0000080-62-6	N. restrizione di gruppo 23 (6 mg/kg espresso come Acido metacrilico)
Tetraidrofurano	0000109-99-9	LMS 0,6 mg/kg

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 - 10gg a 40°C (OM2)
SIMULANTE B - 10gg a 40°C (OM2)
SIMULANTE D2 - 10gg a 40°C (OM2)

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. 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 lattico	E270
Diossido di titanio	E171
Talco	E553B

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

Idoneo a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi di tempo prolungati e alla temperatura massima di 70°C per tempi inferiori a 2 h e alla temperatura massima di 80°C per tempi inferiori a 15 min.

Il manufatto è idoneo per il riempimento a caldo alla temperatura massima di 80°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

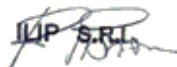
Il manufatto soddisfa le prescrizioni pertinenti al Regolamento (CE) N. 1935/2004 agli articoli 3, 15 e 17.

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. Tale sistema di qualità ci ha permesso di ottenere per i nostri prodotti la certificazione BRC/PACKAGING 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 06.09.2023

Firma



Cognome e nome Pianesani Riccardo

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