

SCHEDA TECNICA FILM TERMOSALDANTE

CODICE: RPACK LB PAST 62

ARTICOLO: F4C165NPL190P50

Caratteristiche		Saldante su PP e su se stesso			
Caratteristiche speciali					
Congelazione Min.	°C -18	Congelazione Max.	°C		
Barriera	Bassa X	Media	Alta		
Trasparenza	Traslucido	Buona x	Eccellente		
Antifog	No				
barriera UV	No				
Sterilizzazione/Pastorizzazione	Tempo	45'	°C	117	
Microonde	Tempo	8'	Watts	800	
Forno convenzionale/statico	Tempo	-	°C	-	

CARATTERISTICHE	UNITA' DI MISURA	VALORI	TMETODO E CONDIZIONI DI TEST
SPESSORE	Micron	62 ± 3%	Metodo interno
PESO	g/m2	64,8 ± 3%	Metodo interno
RESA	m2/kg	15,43 ± 3%	Metodo interno
PET	Micron	12	Strato superiore
ADESIVO	Grammi	2.5	Legante
CPP	Micron	50	Strato inferiore
O2TR	cc/m2/24h/bar	<110	Dato di letteratura (23°C. 70% R.H.)
WVTR	g/m2/24h	<4,5	Dato di letteratura (38°C. 90% R.H.)
RANGE DI SALDATURA	°C	140-160	Metodo interno

Condizioni standard di confezionamento

Anima interna (cartone) DIAMETRO: 76 mm
Dimensioni pallet: (legno) 120 L X 80 L X 150 H

Noi dichiariamo che questo materiale è stato prodotto in conformità a:

DM. 21/03/73 e successivi emendamenti, DPR 777/82 e successivi emendamenti, DM 174/2008, UE 1935/2004, UE 1895/2005, UE 2023/2006, UE 1333/2008, UE 1334/2008, UE 10/2011, UE 1282/2011, UE 1183/2012, UE 202/2014, UE 174/2015, UE 1416/2016; UE 752/2017, UE 79/2018, UE 213/2018, UE 831/2018, UE 37/2019, UE 1338/2019, UE 1245/2020

RACCOMANDAZIONI:

E' richiesto agli utilizzatori di effettuare sempre test di verifica di conformità e test di saldatura prima di iniziare qualsiasi produzione a carattere industriale

CONDIZIONI STOCCAGGIO: evitare condizioni estreme di temperatura e umidità, Si raccomanda di conservare il prodotto con condizioni di umidità < 50% e temperatura compresa tra 15°C e 30°C.

È consigliabile condizionare il materiale per 24 ore nella zona di produzione prima dell'utilizzo. Eliminare involucro protettivo bobina solo prima dell'utilizzo.

Daniele Cassola

Quality Control

Email: dcassola@tecnofoodpack.it

Website: www.tecnofoodpack.it

**SPETT.LE
CAMST S.C.R.L.
VIA TOSARELLI, 318
40055 - FRZ. VILLANOVA - CASTENASO (BO)**

Castelnuovo, 17/03/2023

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

Con la presente si dichiara che il film per termosaldare: F4C165NPL190P50 è adatto/i al confezionamento degli alimenti grassi e non grassi per i quali è previsto l'utilizzo dei simulanti A-B-D2

è conforme

DM 21/03/73, DPR 777/82 e successive modifiche, DM 174 del 24/09/2008, Reg. UE 94/62, Reg. UE 2004/12, Reg. UE 1935/2004, Reg. UE 1895/2005, Reg. UE 282/2008, Reg. UE 1333/2008, Reg. UE 1334/08, Reg. UE 10/2011, Reg. UE 1282/2011, Reg. UE 1183/2012, Reg. UE 202/2014, Reg. UE 174/2015, Reg. UE 1416/2017, Reg. UE 752/2017, Reg. UE 79/2018, Reg. UE 213/2018, Reg. UE 831/2018, Reg. UE 852/2018 Reg. UE 37/2019, Reg UE 1338/2019, Reg UE 1245/2020

Si conferma inoltre l'applicazione delle GMP nello stabilimento di produzione, secondo quanto prescritto dal Regolamento n. 2023/20006/CE e successive modifiche

Gli articoli forniti sono fabbricati con i seguenti materiali e sostanze:

- PET 12 µm
- ADH/INK
- PP CAST 50 (a contatto con l'alimento)

Si dichiara che:

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

Simulante Alimentare (secondo il Regolamento (UE) 10/2011)	Descrizione	Condizioni di prova (secondo il Regolamento (UE) 10/2011)	LMG
A	Etanolo 10%	OM5	≤10 mg/dm ²
B	Acido acetico 3%	OM5	≤10 mg/dm ²
D2	Olio	OM5	≤10 mg/dm ²

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, è rispettato nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il DM 21/3/73 (con aggiornamenti e modifiche) oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione.

I calcoli sono stati effettuati utilizzando come rapporto superficie campione/simulante 2dm²/200ml, per i materiali per cui non è pratico calcolare la superficie di contatto effettiva, si suppone che la superficie di contatto corrisponda a 6dm² per 1 kg di prodotto alimentare.

Condizioni di contatto previste con i prodotti alimentari:

OM5 La prova di contatto OM5 comprende inoltre le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM0-OM1-OM2-OM3-OM4

- Qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore;
- 100°C per 2 h
- 121°C per 1 h

Sostanze con SML, se presenti, sono a disposizione di Tecnofoodpack e sono disponibili al cliente su richiesta.

Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dai regolamenti 1333/08/CE e 1334/08/CE (dette sostanze sono chiamate anche additivi "dual use"): E551, E338

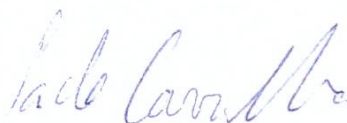
L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione è subordinata all'accertamento della sua conformità alle norme vigenti nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato

Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata ed è destinata a:

CAMST S.C.R.L.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in revisione e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque validità temporale massima di 24 mesi.



La Direzione

Paolo Carrubba

Email: pcarrubba@tecnofoodpack.it

Website: www.tecnofoodpack.it