SCHEDA TECNICA Art. IB600SC/Z

Contenitore monoporzione quadrato, neutro, in cartoncino di pura cellulosa con coating BIO, biodegradabile e compostabile

I prodotti IPACK, in pura cellulosa estrusa con Biopolimero, sono idonei al contatto diretto con gli alimenti, conformemente alla legislazione nazionale e comunitaria

Sono adatti al riscaldamento in forno tradizionale e microonde, e alla conservazione in congelatore

Caratteristiche	
materia prima utilizzata	Pura cellulosa + Biopolimero (OK compost)
grammatura standard	350 + 35 g/mq (cellulosa + BIO)
spessore	465 µm
peso contenitore +/- 5%	14,8 g
dimensioni est. contenitore +/-3	180x180x35 mm (L,l,h)
dimensioni int. contenitore +/-3	162x162 mm (L,l)
fondo	100x100 mm (L,l)
volume, capacità	650 cc
Confezionamento	
dimensioni cartone (est.)	600x400x240 mm
pezzi per cartone	600 (3 pacchi da 200 pz)
peso a cartone (netto)	8,88 kg
peso a cartone (lordo)	9,5 kg
cartoni su EPAL	24
pz su EPAL	14.400
Consigli	
Temperature e tempi di esercizio (Forno)	Tradizionale max. 175°C (15’) Microonde 800W (6’)
Congelatore	-18 °C
Modalità e tempi di conservazione	Il prodotto non porta data di scadenza, conservare in luogo asciutto e lontano dai raggi solari

Data: 07.02.2023

IPACK srl (Unipersonale) | Via A. Einstein, 8 - 47025 MERCATO SARACENO (FC)
tel +39(0)547373062- telefax : +39(0)547373314- www.ipacksrl.it ipacksrl@pec.it
CF e Partita IVA 02248830404 Codice Interscambio **AU7YEU4**
R.E.A. Fo 251993 Reg. Imprese 19217
ATECO 17.21.00 Cod. INTRA IT 02248830404

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

Con la presente si dichiara che i contenitori della linea IPACK, composti da materiale a base cellulosa con estrusione in BIO polimero, forniti al Cliente **CAMST Soc. Coop. A r.l.** con il seguente codice:

IB600SC/Z

SONO CONFORMI

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

- *Regolamento (CE) 1935/04 e successivi aggiornamenti e modifiche*
- *Regolamento (CE) 1895/05*
- *Regolamento (UE) 10/2011 (*Art.14 par. 1, 2, 3, 4,5,6), *e successivi aggiornamenti e modifiche*
- *Regolamento (CE) 2023/2006 e successivi aggiornamenti e modifiche*

ed alla seguente legislazione italiana:

- *Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche*
- *DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche*

I prodotti sopra citati sono fabbricati mediante Termoformatura, e l'uso dei seguenti materiali:

TRAYFORMA BIO (CLEAR)
Materiale composto da **pura cellulosa (350g/mq) (lato non a contatto**),
estrusa con **BIO Polimero trasparente (35g/mq) (lato a contatto** e **barriera funzionale)**

Schematizzazione della composizione e meccanica del Contenitore in Oggetto.

Il prodotto è realizzato da materie prime Biodegradabili e Compostabili secondo Reg. EN 13432.

Tipi di prodotti alimentari con cui il materiale è destinato a venire a contatto:

TUTTE LE TIPOLOGIE DI ALIMENTI

IPACK srl (Unipersonale) | Via A. Einstein, 8 - 47025 MERCATO SARACENO (FC)
Tel. +39(0)547373062- FAX +39(0)547373314- www.ipacksrl.it ipacksrl@pec.it
C.F. e Partita IVA 02248830404 Codice Interscambio **AU7YEU4**
R.E.A. FO 251993 Reg. Imprese di FC n. 02248830404
ATECO 17.21.00 Cod. INTRA IT 02248830404

Il materiale rispetta i limiti di Migrazione Globale fatte nelle seguenti condizioni di prova

Simulante	**Tempo**	**Temperatura**	**Rapporto superficie/volume massimo** (cm^2/cm^3)
Acido acetico 3%	2 ore/10 giorni/30min	121°C o Rifl./40°C/121°C o Rifl.	0,6
Etanolo 50%	2 ore/10 giorni/30min	121°C o Rifl./40°C/121°C o Rifl.	
Olio EVO	30min/10 giorni/30min	121°C/40°C/121°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, **è rispettato** nelle condizioni d'uso sopra menzionate.
L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Reg. (EU) N.10/2011 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione.
I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6 dm^2 di materiale di confezionamento.

Si dichiara che

il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche, che sono di seguito elencate:

n° MCA*	**n° Rif.***	**n° CAS***	**SOSTANZA***	**Simulante**	**Condizioni di prova**	**LMS (mg/kg alimento)***	**Rapporto Superficie/ Volume massimo** (cm^2/cm^3)	**LMS (T)****	
								LMS (T) mg/kg alimento	**n° Gruppo**
372	18640	822-06-0	Diisocianato Esametilene	B, C, D2	10gg 40°C, 2h Riflusso 30' 175°C	-	Riempimento (0,6)	1 nel prodotto finale espresso come gruppo isocianico	17
254	13720 40580	110-63-4	1,4-Butandiolo	B, C, D2	10gg 40°C, 2h Riflusso 30' 175°C	-	Riempimento (0,6)	5	30
785	24910	100-21-0	Acido Teraftalico	B, C, D2	10gg 40°C, 2h Riflusso 30' 175°C	-	Riempimento (0,6)	7,5	28
246	25150	109-99-9	Tetraidrofurano	B, C, D2	10gg 40°C, 2h Riflusso 30' 175°C	0,6	Riempimento (0,6)	0,6	-

*numeri identificativi e limiti di Migrazione Specifica rilevati nel Regolamento (UE) 10/2011 Allegato I Tabella 1 del paragrafo 1.
**limiti di Migrazione Specifica totale di Gruppo rilevati nel Regolamento (UE) 10/2011 Allegato I Tabella 2 del paragrafo 2.

Il manufatto non contiene sostanze non figuranti nell'elenco dell'Unione Europea dei materiali autorizzati al contatto alimentare o in quello provvisorio considerate in nanoforma o classificate come mutagene, cancerogene o tossiche per la riproduzione.

Come da Regolamento (UE) 10/2011 allegato II paragrafo 1 i prodotti forniti rispettano i Limiti di Migrazione Specifica, in Acido Acetico, e restrizioni relative ai metalli: Alluminio, Ammonio, Antimonio, Arsenico, Bario, Cadmino, Calcio, Cromo, Cobalto, Rame, Europio, Gadolinio, Ferro, Lantanio, Piombo, Litio, Magnesio, Manganese, Mercurio, Nichel, Potassio, Sodio Terbio e Zinco.

Come da Regolamento (UE) 10/2011 allegato II paragrafo 2 i prodotti forniti rispettano i limiti di Migrazione Specifica relativi alle Ammine Aromatiche Primarie (LMS 0,01 mg/kg food).

Nel materiale sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N.1333/2008 e dal Reg. (CE) N.1334/2008 (sostanze chiamate anche additivi "dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'*art.11 comma 3, lettere a, b* del Reg. (EU) N.10/2011 e dal DM 21 Marzo 1973.

Le sostanze "dual use" che potrebbero essere presenti nell'imballaggio sono le seguenti:

n° MCA*	n°rif.*	n° CAS*	SOSTANZA	LMS (mg/kg alimento)	n°E
99	19460-62960	50-21-5	Acido Lattico	60	E270
114	55040	64-18-6	Acido Formico	3	E236
-	-	7631-99-44	Nitrato di Sodio	10	E251
139	14680-44160	77-92-9	Acido Citrico	60	E330
303	12130-31730	124-04-9	Acido Adipico	1000	E355
414	87600	1338-39-2	Monolaurato di Sorbitano	25	E493
-	-	7786-30-3	Cloruro di Magnesio	60	E511
511	91920	7664-93-9	Acido Solforico	60	E513
-	-	7757-82-6	Solfati di Sodio	60	E514
-	-	7783-20-2	Solfato di Ammonio	100	E517
-	-	10043-01-3	Solfato di Alluminio	200	E520
400	86720	1310-73-2	Idrossido di Sodio	60	E524
-	-	7757-82-6	Fosfato Acido di Sodio e Alluminio	400	E541
-	-	12926-00-8	Biossido di Silicio	2000	E551
106	24550-89040	57-11-4 200-313-4	Acidi Grassi	60	E570

I numeri identificativi e limiti di Migrazione Specifica rilevati nel Regolamento (UE) 10/2011 Allegato I Tabella 1 del paragrafo 1.

NIAS

n° MCA*	n°rif.*	n° CAS*	SOSTANZA	LMS (mg/kg alimento)*	n°E
509	23170	7664-38-2	Acido Fosforico	60	E338
610	93440	13463-67-7	Diossido di titanio	60	

Relativamente all'analisi di rischio da danno sensoriale effettuata sul materiale in oggetto (condizioni di prova: 40°C per 24h con l'alimento formaggio fuso a fette sottili) si dichiara: nessun odore percepito e nessuna differenza di sapore percepibile.

Relativamente alla verifica della migrazione specifica di Bisfenolo A (BPA) da materiali polimerici, si dichiara che il risultato è inferiore al limite di quantificazione (LOQ) verificato.

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

Le **condizioni d'uso** del prodotto, oggetto impiegato quale contenitore in pura cellulosa estrusa con 35g/mq^2 PLA, unitamente all'alimento solido o semisolido a contatto con il lato interno in PLA, sono le seguenti:

- Mantenimento in **Freezer** fino ad una **temperatura** di **-18°C** per **più di 24 ore**
- Mantenimento in **Frigorifero** ad una **temperatura** compresa **tra +2°C e +7°C** per **più di 24 ore**
- Mantenimento a **temperatura ambiente** per **più di 24 ore**
- **Riempimento** a **caldo +100°C 15 minuti** e successivamente mantenuto **a +70°C** per **1h**
- **Impiego** in **hot cabinet** a **+70°C** per **8 ore**
- **Riscaldamento** in **Forno Tradizionale** ad una **temperatura** di **+175°C** per **15 minuti**
- **Riscaldamento** in **Forno Tradizionale** ad una **temperatura** di **+140°C** per **60 minuti**
- **Riscaldamento** a **800 Watt** per **6 minuti** ***

**** E' comunque responsabilità del confezionatore del prodotto finito (alimento + imballaggio) assicurarsi che l'utilizzo dell'imballo nelle condizioni previste (W/min) sia sicuro, tenendo in considerazione tutte le informazioni rilevanti, come ad esempio la forma e le dimensioni dell'imballo e la quantità e il tipo di cibo confezionato.*

Le seguenti affermazioni sono supportate da valutazioni relative all'idoneità tecnologica del manufatto nelle seguenti condizioni ritenute critiche:

- riempimento dell'alimento solido o semisolido ad una temperatura di 100°C circa per 15 minuti
- unitamente all'alimento solido o semisolido al riscaldamento in forno tradizionale ad una temperatura di 175°C per 15 minuti
- unitamente all'alimento solido o semisolido al riscaldamento in microonde con potenza pari a 800W per 5 minuti

L'utilizzo del contenitore in ambienti particolarmente umidi potrebbe comportare la perdita delle caratteristiche tecnologiche dello stesso, per effetto della sua componente cellulosica.
La condizione di stoccaggio ottimale, di temperatura e umidità relativa è di 20÷23°C, 50÷55%.

Questa dichiarazione ha validità massima di 2 anni a partire dalla data di emissione, comunque sarà 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 tali da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità stessa.

Si precisa, a scanso di equivoci, che se il Cliente utilizza una revisione obsoleta o decaduta, non saranno assunte responsabilità derivanti da successive modifiche a informazioni inserite nella nuova Dichiarazione utili alla conformità di prodotto, in riferimento a contenuti, processi, requisiti normativi o altro.

Questa dichiarazione è subordinata al rapporto e/o contratto di fornitura che esiste tra IPACK e la società destinataria della medesima.

Inoltre comunichiamo che tutta la documentazione di supporto è a disposizione dell'autorità nazionale di controllo, così come previsto dal Regolamento Quadro 1935/2004 all'art.16 comma 1.

Rev.04 – Data di Emissione: 09 Gennaio 2023

IPACK srl
Via Einstein, 8 47025
Mercato Saraceno (FC)

Food Contact Expert
Ravegnini Stefano

www.ipacksrl.it
www.foodcontactexpert.org

Data di Stampa: 8 febbraio 2023