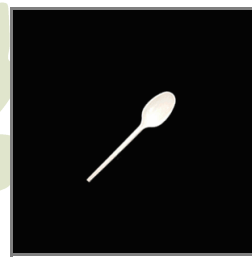
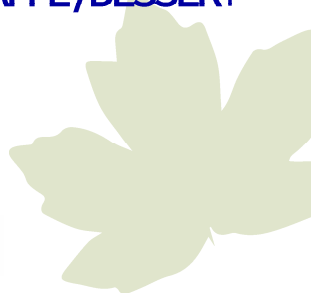


CUCCHIAINO BIO COMP CAFFE/DESSERT CUEBICO

u.m. **NR**

pz/cf **50**

pz/ct **2.000**
☐ Personalizzato

☐ Articolo soggetto a contributo CONAI


DATI ARTICOLO

Componente 1
Materiale **Cucchiaino**
Colore prodotto **Estabio**
Lunghezza (mm) **Bianco**
Larghezza (mm) **125,00**
Altezza (mm)
Peso (g) **2,20**

Componente 4
Materiale
Colore prodotto
Lunghezza (mm)
Larghezza (mm)
Altezza (mm)
Peso (g)

Peso (g/mq)
Spessore (μ)
Nr.Veli
Diametro bocca (mm)
Diametro base (mm)
Capacità bocca (cc)
Capacità bocca (oz)
Capacità tacca cc
Capacità tacca oz

Componente 2
Materiale
Colore prodotto
Lunghezza (mm)
Larghezza (mm)
Altezza (mm)
Peso (g)

Componente 5
Materiale
Colore prodotto
Lunghezza (mm)
Larghezza (mm)
Altezza (mm)
Peso (g)

Stampa pantone 1
Stampa pantone 2
Stampa pantone 3
Stampa pantone 4
Stampa pantone 5
Stampa pantone 6

Componente 3
Materiale
Colore prodotto
Lunghezza (mm)
Larghezza
Altezza (mm)
Peso (g)

Info

Pesi e misure +/-5%

DATI CONFEZIONE

EAN **8050030121871**
Materiale **Film PP**
Colore
Lunghezza (mm) **210,00**
Larghezza (mm) **235,00**
Altezza (mm)
Peso (g) **110,00**
Stampa pantone 1
Stampa pantone 2
Stampa pantone 3
Stampa pantone 4
Info

DATI COLLO

ITF **78050030121870**
Materiale
Lunghezza (mm) **300,00**
Larghezza (mm) **170,00**
Altezza (mm) **195,00**
Peso lordo ct (kg) **4,46**
Stampa pantone 1
Stampa pantone 2
Stampa pantone 3
Stampa pantone 4
Info

DATI LOGISTICI

ct x plt **70**
str x plt **5**
ct x str **14**
Altezza plt (cm) **111,90**
Info

MODALITA' UTILIZZO

☒ Food contact
☒ Compostabile

Uso previsto **Monouso**

CERTIFICAZIONI

Ecolabel **N**
FSC **N**
PEFC **N**
Normative rif. **Reg 1935/2004/CE - Reg 1895/2005/CE - Reg. 2023/2006/CE - UNI EN 13432:2002 - D.M 21/03/1973 - DPR 777/82 - D.LGS 29/2017**

Temperature/tempo **40°C 2h**
40°C - 70°C 15 min.
70°C - 85°C breve tempo (temperatura a decadere)

Etichettatura ambientale **N**

Modalità stoccaggio **Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore**

Info

NOTE

Responsabile Qualità
Dott.ssa Valentina Fabbri

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Asso-Catering Srl Unipersonale e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Con la presente si dichiara che i seguenti articoli

– CUDEBICO

SONO CONFORMI

Norma UNI EN 13432:2002

Norma UNI EN ISO 14995:2007

ISO 17088

ISO 18606

Regolamento *1935/2004/CE* del 27.10.2004

Regolamento *1895/2005/CE*

Regolamento *2023/2006/CE* e successivi aggiornamenti e modifiche

Regolamento *UE 2016/1416* della Commissione del 24.08.2016

Regolamento *UE 752/2017* della Commissione del 28.04.2017

Regolamento *UE 2018/831* del 05.06.2018

Regolamento *UE10/2011* e successivi aggiornamenti e modifiche

Regolamento *UE1245/2020* e successivi aggiornamenti e modifiche

D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

Decreto Legislativo n°29 del 10.02.2017



Questi articoli sono prodotti con le seguenti materie prime:

POSATA ESTABIO PL 0640 T05 FONTE RINNOVABILE > 40% (Il materiale è privo di polvere di Bambù o altri additivi vegetali non autorizzati dal reg. UE 10/2011)

Con la presente dichiariamo che il fornitore della materia prima (ESTABIO PL 0640 T05) ci ha fornito regolare documentazione comprovante l'assenza di sostanze PFAS all'interno della stessa.

Nessuna sostanza PFAS è stata aggiunta intenzionalmente al prodotto o durante il processo produttivo. L'intera linea di produzione è dedicata ai prodotti a Voi forniti e non utilizza sostanze distaccanti contenenti PFAS. La documentazione ha validità su tutti i lotti prodotti acquistati e trasformati.

Istruzioni d'uso per questi prodotti:

Tipo o tipi di prodotti alimentari con cui è destinato a venire a contatto:

SECCHI – GRASSI – ACQUOSI – ACIDI – LATTIERO/CASEARI

Durata e temperature di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare:

- 1) FRESCO-TIEPIDO (fino 40°C) 2h
- 2) CALDO (da 40°C a 70°C) 15 min (temperatura che decade)
- 3) HOT (da 70°C a 85°C) breve tempo (temperatura che decade) Nota per l'utilizzo: non versare cibi o liquidi caldi direttamente sulle posate, non lasciare le posate immerse in liquidi e/o pietanze bollenti, limitare il contatto delle posate con liquidi e/o pietanze bollenti alla sola fase di raccolta e prelievo per portare l'alimento alla bocca

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita se nella produzione e/o formulazione del materiale interverranno cambiamenti sostanziali – tali da mutarne alcuni requisiti essenziali – o se i riferimenti legislativi di cui al punto 1 saranno modificati e/o aggiornati in misura tale da richiedere una nuova verifica di conformità.



ASSO-CATERING S.r.l. a socio unico
P.I. 01505650513 - R.E.A. 109809/AR
C.Soc. € 97.920,00 int. ver.
via Campaldino, 10 52014 Ponte a Poppi (AR) Italy
tel. 0575.500066 - fax 0575.500265 - info@asso-catering.it - www.asso-catering.it



Poppi, 08 02 2024

**Responsabile Qualità
Dott.ssa Valentina Fabbri**

Valentina Fabbri



ASSO-CATERING S.r.l. a socio unico
P.I. 01505650513 - R.E.A. 109809/AR
C.Soc. € 97.920,00 int. ver.
via Campaldino, 10 52014 Ponte a Poppi (AR) Italy
tel. 0575.500066 - fax 0575.500265 - info@asso-catering.it - www.asso-catering.it