

## PRODOTTO

|                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| Codice articolo        | 71380                            |
| Referenza alfanumerica | LIPP25HP14                       |
| Descrizione articolo   | 25 PIATTI PIANI BIA 14G H.P. BIO |
| Codice EAN confezione  | 8001511110327                    |
| 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%)       | 21,0                                                                                                                                                                                                     |
| 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]  | 70                                                                                                                                                                                                       |
| 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, acetica 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 |
| Normativa di riferimento               | Direttiva 1935/2004/CE<br>D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti<br>Regolamento 10/2011/CE e successivi aggiornamenti<br>Direttiva 94/62/CE e successivi aggiornamenti<br>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]              | 2,5                            |
| Confezioni per cartone               | 22                             |
| Imballaggio secondario               | Cartone                        |
| Codice ITF                           | 8001511110419                  |
| 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 71380 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 acrilico                   | 0000079-10-7 | N. restrizione di gruppo 22 (6 mg/kg espresso come acido acrilico)      |
| 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 allile            | 0000096-05-9 | LMS 0,05 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 6dm<sup>2</sup> 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, acetica 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

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 interverranno 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** 20.03.2024

**Firma**

**Cognome e nome** Pianesani Riccardo

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

