

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

Con la presente si dichiara che:

gli articoli della famiglia **GASTRONOMIA** cod. GA45P.-GA63P.-GA50G.-GA38G.-GA85G.N-GA35M-GA50M-GA30P.-GA20G.-GA72G.

forniti a **PIERI GROUP SRL**

sono adatte al confezionamento di tutti i tipi di alimento

(per la denominazione dell'alimento si scelga il prodotto o il gruppo di prodotti in riferimento alle categorie alimentari indicate dal Reg. (EU) n. 10/2011).

e sono conformi

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

- Regolamento (CE) 1935/04
- Regolamento 1895/2005
- Regolamento (UE) 10/2011 Reg.EU 1416/2016 Reg.752/2017 e successivi aggiornamenti
- 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

Il materiale plastico è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze :

PP (POLIPROPILENE)

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 e le restrizioni specifiche e sono di seguito elencate:

N° de Réf	N° CAS	Substances :
66360	85209-91-2	phosphate de 2,2'-méthylènebis (4,6-di-tert-butylphényl)sodium
68320	2082-79-3	Octadecyl 3-(3.5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate
34650	151841-65-5	hydroxybis [2,2'-méthylènebis(4,6-di-tert-butylphényl)phosphate] d'aluminium
60320	70321-86-7	2-[2-hydroxy-3,5-bis (1,1-diméthylbenzyl)phényl] benzotriazole
38507	---	acide cis-endo-bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylique, sels
39090	---	N,N-bis(2-hydroxyéthyl)alkyl (C8-C18)amine

39815	182121-12-6	9,9-bis(méthoxyméthyl)fluorène
45704	---	acide cis-1,2-cyclohexanedicarboxylique, sels
---	557-05-1	zinc

nelle seguenti condizioni di prova:

Simulante ** <u>(indicare il simulante o la relativa lettera)</u>	Tempo* e Temperatura** di prova <u>(indicare tempo e temperatura di prova)</u>
Acido acetico 3% (simulanti B / reg 10/2011)	2 ora a 100° C + 10 giorni a 40° C
Etanolo 50% (simulanti D1 / reg 10/2011)	2 ora a 100° C + 10 giorni a 40° C
Olio d'oliva (simulanti D2 / reg 10/2011)	1 ora a 121° C + 10 giorni a 40° C

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base al Reg. (EU) n. 10/2011

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 d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con le Direttive del 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 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di materiale di confezionamento.

Nel materiale sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate "dual use").

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 del Regolamento (EU) n 10/2011 comma 3, lettere a e b.

L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con 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.

Indicare quali:

Nel materiale **non sono presenti** sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate "dual use").

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 del Regolamento (EU) n 10/2011 comma 3, lettere a e b

Indicare gli alimenti o la categoria di alimenti per i quali il manufatto non è idoneo al contatto:

Le vaschette con coperchio in PP sono adatte al confezionamento di tutti i tipi di alimento

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale

Sì

No

Se Sì, indicare Tempo e Temperatura massime

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde
Se Sì, indicare Tempo e temperature massime TEMPERATURA DEL CIBO ALL' INTERNO DELLA VASCHETTA DA -20° A +120°

-DURATA DEL CONTATTO 10 GIORNI A 40° O QUALUNQUE CONSERVAZIONE PROLUNGATA A TEMPERATURA AMBIENTE O INFERIORE COMPRESO IL RISCALDAMENTO FINO A 70° PER UNA DURATA FINO A 2 ORE O 100° PER UNA DURATA FINO A 15 MINUTI

Sì No

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature
Se Sì, indicare Tempo e Temperatura minime

TEMPERATURA DEL CIBO ALL' INTERNO DELLA VASCHETTA DA -20° A +120°

-DURATA DEL CONTATTO 10 GIORNI A 40° O QUALUNQUE CONSERVAZIONE PROLUNGATA A TEMPERATURA AMBIENTE O INFERIORE COMPRESO IL RISCALDAMENTO FINO A 70° PER UNA DURATA FINO A 2 ORE. O 100° PER UNA DURATA FINO A 15 MINUTI

Sì No

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato.

A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione **PIERI GROUP SRL** e dell'Autorità competente:

- rapporti di prova effettuati nell'ultimo anno sull'imballaggio finito
- altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce di **24 mesi** 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.

Data 30/11/22

Cognome e Nome: VARISCO VITTORIO

Funzione: ASSICURAZIONE QUALITA'

Firma

(Timbro aziendale):

