



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

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

Aggiornamento: 11/01/2021

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: Q1011, Q1012, Q1013, Q1014, Q1015, Q1016, Q1017, Q1018, Q1019, Q1020, Q1021, Q1022, Q1023, Q1024, Q1025, Q1026, Q1027, Q1028.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli monouso in Legno di betulla.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non utilizzare l'articolo in forno statico o ventilato o forno microonde.

Articolo adatto a cibi caldi fino a temperatura di 70°C freddi e solidi.

Si consiglia di non tenere l'articolo a contatto con alimenti caldi per un tempo prolungato (massimo 30 minuti).

Non adatto alla conservazione del cibo.

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

Monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire l'articolo assieme ai rifiuti solidi urbani nella raccolta differenziata dell'organico/umido.

6) PROVE/ TEST SULLA CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione specifica nelle seguenti condizioni di prova:

- a. Test di migrazione specifica: Amine aromatiche primarie



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

Con riferimento a EN13130-1:2004.

Elemento di prova: Ammine aromatiche primarie;

Condizione di prova: 3% acido acetico, 70°C per 2 ore.

b. Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

Con riferimento a LFGB § 64 BVL B 82.02.8-2001.

c. Test di estrazione di Formaldeide

Estrazione in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

Test eseguito rispettando ISO 14184-1:1998.

d. Test di estrazione di Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg)

Estrazione in acqua distillata a 70°C per 2 ore;

Con riferimento a EN12497 e EN12498.

e. Test sensoriale

Con riferimento a DIN10955.

Il campione viene immerso in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

In seguito l'acqua trattata viene esaminata mediante Panel test per verificare variazioni di odore e sapore.

f. Limite specifico di migrazione di Formaldeide [CAS: 50-00-0; LMS=15 MG/Kg]

Con riferimento a EN13130-1:2004;

Analisi eseguita mediante UV-Vis;

Simulante usato: 3% Acido acetico in soluzione acquosa;

Condizioni di prova: 40°C per 2 ore;

Risultato test: ND.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test di Migrazione specifica: Ammine aromatiche primarie;
- Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP);
- Test di estrazione di Formaldeide;
- Test di estrazione di Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg);
- Test sensoriali;
- Limite specifico di migrazione di Formaldeide.

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente Legislazione comunitaria CE:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB – German food and feed acts del 01/09/2005 Sezione 30 e 31;
- Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002)1.

E alla seguente Legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Possiamo dichiarare che gli oggetti possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE SRL dichiara di aver a disposizione delle autorità competenti i test e le prove di migrazione effettuati sul prodotto in oggetto ed altre documentazioni previste dalla legislazione vigente.

Leone Srl

Il legale rappresentante

Bolognesi Mariangela

LEONE Srl
v. Dogana, 25
48022 LUGO (RA) - I
P. IVA 01045490396