

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ/ *DECLARATION OF COMPLIANCE*

1. Con la presente si dichiara** che i seguenti articoli fornitovi:

*We hereby declare** that the following articles have been provided to you:*

Moca/ <i>FCM</i>	Articolo/ <i>Article</i>
Foodcup Take away in cartoncino politenato sul retro e stampato in copertina <i>Foodcup Take away made in cardboard/polyethylene printed on the cover</i>	607-81 / 608-81

sono conformi a venire in contatto con le seguenti categorie alimentari e i relativi sottogruppi in accordo alla Tabella 2 del Reg. UE 10/2011:

comply to coming into contact with the following food categories and related subgroups according to Table 2 of EU Reg. 10/2011:

01 BEVANDE

01 Beverages

02 CEREALI, DERIVATI DI CEREALI, PRODOTTI DELLA BISCOTTERIA, DELLA PANETTERIA E DELLA PASTICCERIA

02 Cereals, cereal products, pastry, biscuits, cakes and other bakers' wares

03 CIOCCOLATO, ZUCCHERO E LORO DERIVATI, DOLCIUMI

03 Chocolate, sugar and products thereof Confectionery products

04 FRUTTA, ORTAGGI E LORO DERIVATI

04 Fruit, vegetables and products thereof

05 GRASSI E OLI

05 Fats and oils

06 PRODOTTI ANIMALI E UOVA

06 Animal products and eggs

07 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

07 Milk products

08 PRODOTTI VARI

08 Miscellaneous products

alla seguente legislazione comunitaria CE/ *EU Regulation*:

- *Regolamento CE 1935/2004 / Regulation CE 1935/2004*
- *Regolamento EU 10/2011 e successivi emendamenti fino al regolamento EU 2020/1245 / Regulation EU 10/2011 and following updates until EU 2020/1245*
- *Regolamento CE 2023/2006 / Regulation CE 2023/2006*
- ed alla seguente legislazione italiana / *National Regulation*:
- *DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche / DPR 777/82 and following updates.*
- *Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche / Ministerial Decree 21/03/1973 and following updates.*
- *Decreto legislativo n°29 del 10/02/2017 / Legislative Decree n°29 - 10/02/2017*

2. L'articolo sopra citato è fabbricato con un materiale multistrato composto da:

The aforementioned article is made of a multilayer material composed of:

- **POLIETILENE A BASSA DENSITA' 15-18-20g/m2 (a contatto con l'alimento)**
POLYETHYLENE (LDPE) 15-18-20g/m2 (layer in contact with food)
- **CARTONCINO IN FIBRA VERGINE NON PATINATO 230-270 g/m²**
VIRGIN PAPERBOARD UNCOATED 210-330 g/m²
- **INCHIOSTRI E VERNICI**
INKS AND VARNISH

3. In base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, il materiale multistrato, utilizzato per la realizzazione dell'articolo non contiene sostanze soggette a restrizione listate nel Regolamento EU 10/2011 (allegato I) e nel DM 21.3.73 (Sezione 4).

Based on the information received from our suppliers, the multilayer material used for the production of the article does not contain restricted substances listed in the EU Regulation 10/2011 (Annex I) and in Ministerial Decree 21.3.73 (Section 4).

Nel materiale menzionato, lo strato plastico destinato al contatto diretto con gli alimenti è stato sottoposto alle prove di migrazione globale in modalità single side nelle seguenti condizioni:

In the material mentioned, the plastic layer intended for direct contact with food was subjected to the global migration tests in single side mode under the following conditions:

SIMULANTE / <i>SIMULANT</i>	CONDIZIONI / <i>CONDITION</i> (Annex V-table 3 – Regulation UE 10/2011)
Acetic acid 3% - simulant B <i>Contact surface 200 cm² – simulant 200ml</i>	OM2
Ethanol 50% - simulant D1 <i>Contact surface 200 cm² – simulant 200ml</i>	OM2
Isoctane (substitute simulant D2– 2 days at 20°C) <i>Contact surface 200 cm² – simulant 200ml</i>	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 d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento EU 10/2011, DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

The global migration limit, together with the other specific restrictions to which the monomers and / or additives present in the material may be subjected, are complied with under the conditions of use mentioned above. The statement is supported by analytical tests conducted in accordance with EU Regulation 10/2011, DM 21/03/1973 and subsequent updates.

I Report di analisi sono presenti in SDG, disponibili alla consultazione e a disposizione dell'autorità competente per eventuali verifiche.

The analysis reports are available in the SDG, available for consultation and available to the competent authority for any checks.

4. Con riferimento alla etichettatura dei prodotti alimentari e il Regolamento EU 1169/2011, gli allergeni alimentari seguenti o prodotti da essi derivati non sono intenzionalmente aggiunti per la produzione dei nostri articoli:

In relation to your request, we confirm that, regarding the food labeling and EU Regulation 1169/2011, the following food allergens or products derived from them are not intentionally added to the production of our articles:

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / *Cereals containing gluten and products thereof**
- Crostacei e prodotti derivati / *Crustaceans and products thereof*
- Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and products thereof*
- Pesce e prodotti derivati / *Fish and products thereof**
- Arachidi e prodotti derivati / *Peanuts and products thereof*
- Soia e prodotti derivati / *Soybeans and products thereof**
- Latte e prodotti derivati / *Milk and products thereof**
- Frutta a guscio e prodotti derivati / *Nuts and products thereof**
- Sedano e prodotti derivati / *Celery and products thereof*
- Senape e prodotti derivati / *Mustard and products thereof*
- Semi di sesamo e prodotti derivati / *Sesame seeds and products thereof*
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni che possono causare un trasferimento da imballaggi alimentari in cibo superiore a 10 mg / kg espressi come SO₂. / *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations that may cause transfer from food packaging into food exceeding 10 mg/kg expressed as SO₂.*
- Lupini e prodotti derivati / *Lupin and products thereof*
- Molluschi e prodotti derivati / *Molluscs and products thereof*

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) applicate al sito produttivo, strutture e personale.

The possible risks from cross-contamination have been placed under surveillance with the implementation of a hygienic-sanitary self-control system using the HACCP method and GMP (Good Manufacturing Practices) rules applied to the production site, structures and worker staff.

Il Sistema attuato internamente è sottoposto a verifiche periodiche con analisi di ricerca sui prodotti finiti.

The system implemented internally is subjected to periodic checks with research analysis on finished products.

5. In base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, nel cartoncino estruso possono essere presenti in concentrazioni superiori a 10 µg/kg di alimento* le seguenti sostanze regolate dai Regolamenti CE 1333/08 e 1334/08 e successivi aggiornamenti (sostanze chiamate anche additivi "dual use")

*Based on the information received from our suppliers, the following substances regulated by EC Regulations 1333/08 and 1334/08 and subsequent updates may be present in the product in concentrations over 10 µg/kg foodstuff * (substances also called "dual use" additives)*

NOME SOSTANZA / <i>CHEMICAL SUBSTANCE</i>	n° CAS	E number
Propylene glycol	57-55-6	E15200
Polyethylene glycol	25322-68-3	E1521
Formic acid	64-18-6	E236
Sodium nitrate	7631-99-4	E251
Citric acid	77-92-9	E330
Adipic acid	124-04-9	E355
Sorbitan monolaurate	1338-39-02	E493
Magnesium chloride	7786-30-3	E511
Sulphuric acid	7664-93-9	E513
Sodium sulphate	7757-82-6	E514
Ammonium sulphate	7783-20-2	E517
Aluminum sulfate	10043-01-3	E520
Sodium hydroxide	1310-73-2	E524
Sodium sulphate	7757-82-6	E541
Silicon dioxide	12926-00-8	E551
Sodium lignosulfonate	8061-51-6	E565
Stearic acid	57-11-4	E570
Dimethyl silicones and siloxanes	63148-62-9	E900

*Il calcolo sul worst case, si basa sul presupposto che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto.

**Worst case calculation is based on the assumption that 1 kg food would be in contact with 6 dm² of product.*

6. Gli inchiostri da noi impiegati sono formulati in modo tale da ottenere una bassa migrazione ed un basso odore. Essi sono fabbricati in accordo con le "Linee Guida EuPIA per gli inchiostri da stampa per stampa esterna di imballi alimentari" e conformi all'Ordinanza Svizzera n° 817.023.21.

The inks we use are formulated to achieve low migration and low odor. They are manufactured in accordance with the "EuPIA Guidelines for printing inks for external printing of food packaging" and comply to the Swiss Ordinance No. 817.023.21.

Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata ed è destinata a: *This declaration is prepared in accordance with the aforementioned legislation and is intended for:* **PIERI GROUP SRL**

7. Riguardo all'idoneità tecnologica sulla base di prove interne si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi: *Regarding the technological suitability on the basis of internal tests, it is declared that the product can be used in the following ways:*

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale
The product can be used, together with the food, in the traditional oven Sì NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde
The product can be used, together with the food, in the microwave oven
(1 min. a 800W) Sì NO

Il manufatto può essere utilizzato, per la conservazione dell'alimento, a basse temperature
The product can be used, for food storage, at low temperatures Sì NO
 Se Sì, indicare Tempo e Temperatura minime (-18°C per 24 mesi)
If yes, indicate minimum time and temperature (-18°C for 24 months)

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego (art. 7 del D.M. 21-03-1973)

It is recommended to check the technological suitability in the actual application based on the times and the temperatures of use (article 7 of the D.M. 21-03-1973)



Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti nella produzione del materiale (quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo modifiche del processo, della materia prima, degli additivi impiegati nella fabbricazione), in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi al punto 1) saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This declaration is valid from the date shown below and will be replaced when changes in the production of the material occur (such as changes in the process, raw material, additives used in manufacturing), which can change some essential requirements for compliance purposes or when the legislative references in point 1) will be modified and updated so as to require a new verification for compliance purposes.

Conservare il prodotto in luogo asciutto, lontano dai raggi del sole e lontano da fonti di calore (0°C +35°C).
Store the product in a dry place, away from direct sunlight and away from sources of heat (0 ° C + 35 ° C).

Il prodotto è monouso e si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.
The product is single use and it is recommended to use it within 3 years from the production date.

****SDG NON RISPONDE DELLE NON CONFORMITA' DERIVANTI DA LAVORAZIONI (TAGLI, RISTAMPE, RIVESTIMENTI, LACCATURE, RICONFEZIONAMENTI ED OGNI ALTRA MANIPOLAZIONE) SUCCESSIVE DELL'ARTICOLO OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE, CODIFICATO E TRACCIATO DAL NOSTRO SISTEMA QUALITA'.**

*****SDG IS NOT RESPONSIBLE FOR COMPLAINTS ARISING FROM PROCESSING (CUTS, REPRINTS, COATINGS, LACQUERING, RE-PACKAGING AND ANY OTHER MANIPULATION) SUBSEQUENT TO THE ARTICLE SUBJECT OF THIS DECLARATION, CODED AND TRACKED BY OUR QUALITY SYSTEM.***

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO / THIS PRODUCT IS NOT A TOY.

Data di emissione/*Date*: 9 maggio 2023
Data di creazione/*Issue*: 4 maggio 2023
Cognome e nome/*Name*: Fregata Stefano
Funzione/*Role*: Responsabile Sistema Qualità

Scatolificio del Garda Spa
Stefano Fregata



Si vieta la riproduzione parziale e/o integrale del presente documento senza l'autorizzazione di Scatolificio del Garda Spa.
Partial and / or complete reproduction of this document is forbidden without the authorization of Scatolificio del Garda Spa.