

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 COOKIPACK cod.COOK1250N2C-COVCOOK1250TP2C

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	iene.	acide cis-endo-bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylique, sels	
39090		N, N-bis(2-hydroxyéthyl) alkyl (C8-C18) amine	

30	815	182121-12-6	9,9-bis(méthoxyméthyl)fluorène	
39	1013	102121-12-0		
45	704		acide cis-1,2-cyclohexanedicarboxylique, sels	
	201	557-05-1	zinc	

nelle seguenti condizioni di provas

Simulante **

Tempo* e Temperatura** di prova

(indicare il simulante o la relativa lettera)

(indicare tempo e temperatura di prova)

Acido acetico 3%

2 ora a 100° C + 10 giorni a 40° C

(simulanti B / reg 10/2011)

Etanolo 50%

2 ora a 100° C + 10 giorni a 40° C

(simulanti D1 / reg 10/2011)

Olio d'oliva

1 ora a 121° C + 10 giorni a 40° C

(simulanti D2 / reg 10/2011)

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").

 $\sqrt{}$

 \Box

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 Se Sì, indicare Tempo e Temperatura massime

Sì 🗆

No ☑

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 29/05/23

Cognome e Nome: VARISCO VITTORIO Funzione: ASSICURAZIONE QUALITA'

Firma

(Timbro aziendale): Via Bernini, 6 - 2089 5 USMATI

SPA Capitale 104 C IVA 00897850962