

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

Moca	articolo
Coppe in cartoncino accoppiato a Biopolimero sul retro e stampato in copertina	S80-63

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:

01 BEVANDE

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

03 CIOCCOLATO, ZUCCHERO E LORO DERIVATI, DOLCIUMI

04 FRUTTA, ORTAGGI E LORO DERIVATI

05 GRASSI E OLI

06 PRODOTTI ANIMALI E UOVA

07 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

08 PRODOTTI VARI

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- *Regolamento CE 1935/2004*
- *Regolamento EU 10/2011 e successivi emendamenti fino al regolamento EU 2018/831*
- *Regolamento CE 2023/2006*

ed alla seguente legislazione Italiana:

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

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

- BIOPOLIMERO 25g/m² **(a contatto con l'alimento)**
- CARTONCINO IN FIBRA VERGINE NON PATINATO 232-260-295 g/m²
- INCHIOSTRI E VERNICI

3. In base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, il materiale multistrato, utilizzato per la realizzazione dell'articolo contiene le seguenti sostanze soggette a restrizione listate nel Regolamento EU 10/2011 (allegato I) e nel DM 21.3.73 (Sezione 4) e sostanze regolate dai Regolamenti CE 1333/08 e 1334/08 e successivi aggiornamenti (sostanze chiamate anche additivi "dual use"):

NOME SOSTANZA	FMC n°/n° CAS	SML APPLICABILE
Terephthalic acid	100-21-0	7.5 mg/Kg
Hexamethylene diisocyanate	822-06-0	1mg/Kg in final product
1,4-Butanediol	110-63-4	5 mg/Kg
Tetrahydrofuran	109-99-9	0.6mg/Kg
<u>Lactic acid</u> / E270 (dual use additive)	---	---

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:

SIMULANTE	condizione di prova (Allegato V-tabella 3 – Regolamento UE 10/2011)
Acido acetico al 3% - simulante alimentare B superficie di contatto 200 cm² – simulante 200ml	OM2
Alcool etilico al 50% - simulante alimentare D1 superficie di contatto 200 cm² – simulante 200ml	OM2
Isottano (simulante alternativo al D2– 2 giorni a 20°C) superficie di contatto 200 cm² – simulante 200ml	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.

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

4. SDG non utilizza allergeni, come definito dalla Direttiva 2000/13/CE, modificata dalla Direttiva 2003/89/CE, nella produzione o formulazione dei prodotti a voi forniti. Tuttavia le materie prime utilizzate potrebbero contenere allergeni, pertanto non può escludere la presenza di tali sostanze. Allo stato dell'arte, tale parametro non viene ricercato per via analitica.

5. 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.

Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata ed è destinata a: **PIERI GROUP SRL**

6. Riguardo all'idoneità tecnologica sulla base di prove interne si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi:

Il manufatto può essere utilizzato a contatto con gli alimenti alla **temperatura massima di 80°C a decadere per un tempo massimo di 20 minuti**.

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale ☐ Si ☒ NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde ☐ Si ☒ NO

Il manufatto può essere utilizzato, per la conservazione dell'alimento, a basse temperature ☒ Si ☐ NO

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)

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.

Conservare il prodotto in luogo asciutto, lontano dai raggi del sole e lontano da fonti di calore (0°C +35°C).

Il prodotto è monouso e si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.

Data di emissione: **30 ottobre 2018**

Data di creazione: **4 settembre 2018**

Cognome e nome: **Fregata Stefano**

Funzione: **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.