



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 ARTICOLI: B1S, B10, B11, B18, B36.1, B36L.1, B36S, B051, B52B, B206.N, SB1M.2, S0005, S0006.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli con spiedi in legno e parti decorative in carta e poliestere.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Per le parti decorative evitare il contatto con la bocca, bevande e alimenti.

Non indicato per bambini di età inferiore a sei anni, da usare sotto la sorveglianza di un adulto.

Alimento a contatto a temperatura massima di 80°C.

Articoli monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati.

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani. Spiedo biodegradabile naturalmente, smaltire nella raccolta differenziata umido-organico.

6) PROVE/ TEST 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: Ammine aromatiche primarie

In riferimento a EN13130-1:2004;

Elemento di prova: Amine aromatiche primarie

Condizione di prova: 10% Etanalo; 40°C per 0.5 ore.

b. Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

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

c. Estrazione di Formaldeide

Il campione viene preparato in riferimento a EN645:1993 – determinazione di formaldeide per oggetti in carta e cartone con metodo di estrazione in acqua fredda;

Analisi eseguita in riferimento a EN1541:2001 carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotti alimentari – determinazione di formaldeide in estratto acquoso.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

d. Estrazione di metalli pesanti Pb; Cd, Cr6+, Hg

Il campione viene preparato in riferimento a EN645:1993;
Analisi eseguita mediante Spettrometria al plasma argon accoppiata induttivamente.

e. Test sensoriali

Con riferimento a DIN10955.

Il campione viene immerso in acqua distillata a 40°C per 0.5 ore.

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

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test di migrazione specifica: Ammine aromatiche primarie;
- Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP);
- Estrazione di Formaldeide;
- Estrazione di metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg);
- Test sensoriali.

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB German Food&Feed Acts del 1° Settembre 2005, Sezione 30 e 31;

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 questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE S.R.L. 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 s.r.l.
Legale rappresentante
Bolognesi Mariangela

LEONE S.r.l.
via Della Dogana, 25,
48022 LUGO (RA) - I
P. IVA 01045490396