

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

Moca	articolo
Astucci FAST FOOD, in cartoncino stampato in copertina	601-81 - 605-81 - 611-81 - 612-81 - 614-81 - 616-81 - 619-81 - 620-81 - 624-81 - 625-00 - 625-81 - 626-95 - 627-81 - 652-81

sono conformi

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- *Regolamento CE 1935/2004*
- *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:

- CARTONCINO IN FIBRA VERGINE PATINATO 220-250-270-300 g/m²
- INCHIOSTRI VERNICI E COLLA

3. In base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, la colla utilizzata per la realizzazione dell'articolo, contengono 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	DUAL USE additive	FMC n°/n° CAS	SML APPLICABILE
Acetic acid, vinyl ester		108-05-4	12 mg/Kg
Formaldehyde		50-00-0	15 mg/Kg
Acetaldehyde		75-07-0	6 mg/kg
2-Methyl-4-isothiazol-3-one		2682-20-4	0,5 mg/Kg
Acetic acid (as sodium salt) / E262	X	64-19-7	---
Phosphoric acid (as potassium salt) / E340	X	7664-38-2	---
Phosphoric acid (as sodium salt) / E339	X	7664-38-2	---
Carbonic acid (as sodium salt) / E500	X	---	---
Methyl acetate / (FL n.09.023)	X	79-20-9	---
Glyceryl triacetate / (E1518)	X	102-76-1	---

Il materiale è conforme per composizione al DM 21/03/73, pertanto può entrare in contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione.

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, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale Si NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde Si NO
(1 minuto ad 800W massimo)

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: **29 marzo 2019**

Data di creazione: **03 aprile 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.