



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E  
DEGLI OGGETTI DESTINATI VENIRE A CONTATTO CON I  
PRODOTTI ALIMENTARI**

**Data: 13.01.2010  
Pagina: 1  
Rev. 1**

Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Vassoio Gastronomia in PP bianco (Cod.ILIP: 30140, 30141) è adatto a venire a contatto con i seguenti alimenti:

Cereali, derivati di cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria - Cioccolato, Zucchero e loro derivati, dolciumi - Frutta, ortaggi e derivati - Grassi e oli - Prodotti animali e uova - Prodotti lattieri - Prodotti vari come: Aceto, Fritti o arrostiti, Preparati per zuppe, Lieviti e sostanze fermentanti

**SONO CONFORMI**

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

Regolamento (CE) 1935/04

Direttiva (CE) 2002/72 (ultimo agg. Regolamento (CE) n.975/2009 della Commissione del 19 ottobre 2009)

Regolamento (CE) 1895/05

Regolamento (CE) 597/08

ed alla seguente legislazione italiana:

Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche

DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

Tali prodotti sono realizzati con i seguenti materiali e sostanze (si riportano le sostanze soggette a restrizioni e/o limiti di migrazione specifica e l'eventuale utilizzo di materiale riciclato):

PP: Polipropilene materia prima principale del prodotto

Masterbatch colorante: Pigmenti miscelati alla medesima materia prima dell'articolo necessari a ottenere la tonalità di colore desiderata (tale additivo non è soggetto a limitazioni o limiti di migrazione specifica)

**SI DICHIARA CHE:**

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale nelle seguenti condizioni di prova:

SIMULANTE B - 2h 121°C - 10gg 40°C

SIMULANTE D - 2h 121°C - 10gg 40°C

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni i specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni sopra menzionate. L' affermazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze in accordo con le direttive 82/711/CE, 85/572/CE, 97/48/CE. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm<sup>2</sup> materiale di confezionamento.

Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dalle Direttive 89/107/CE e 88/388/CE, dal Decreto Ministeriale 27 Febbraio 1996, n. 209, dal Decreto Legislativo 5 Gennaio 1992 n. 107, dal Decreto Legislativo 27 Gennaio 1992 n. 109 e dalla Decisione 1999/217/CE: aromi ed additivi secondo la legislazione alimentare.



## **UTILIZZO PREVISTO**

Il manufatto è idoneo al contatto con alimenti fino a temperature di 120 °C per 2 ore.

Il manufatto è idoneo al contatto con alimenti a temperatura ambiente o inferiore per tempi prolungati (40°C - 10 giorni).

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde esclusivamente per operazioni di riscaldamento a temperature non superiori ai 120°C.

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, su piastre di riscaldamento a temperature non superiori ai 100°C per tempi inferiori alle 2h.

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -20 °C anche a contatto con piastre refrigeranti.

Il bordo planare del manufatto è idoneo ad essere termosaldato con film compatibile a temperature inferiori a 200°C.

A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda ha a disposizione rapporti di prova e altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) 1935/2004, art.16, comma 1

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. Tale sistema di qualità ci ha permesso di ottenere per i nostri prodotti la certificazione BRC/IOP relativa allo standard del packaging per alimenti.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.

**Data** 13.01.2010

**Firma**

**Cognome e nome** Pianesani Riccardo

**Funzione** RDIR

e-mail [info@ilip.it](mailto:info@ilip.it) tel +39 0516715411