

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

1. Identificazione articolo e categorie di alimenti a cui è idoneo al contatto

Con la presente si dichiara che:

l'articolo SACCHETTI IN POLIETILENE LDPE NEUTRI fornito dalle Aziende del Gruppo POOL PACK a tutti i nostri clienti è adatto al contatto / confezionamento con/di tutti gli alimenti

Nr.rif.	Descrizione del prodotto alimentare
01.01	Bevande non alcoliche o con gradazione alcolica < 6% Vol
01.02	Bevande con gradazione alcolica < 20% Vol
02	Cereali, derivati dei 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

(* per la denominazione dell'alimento si scelga il prodotto o il gruppo di prodotti in riferimento alle classi indicate dal Reg. (UE) n.10/2011, e successivi aggiornamenti e modifiche)

2. Conformità normativa

I suddetti articoli sono conformi a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

- Regolamento (CE) N. 1935/2004
- Regolamento (CE) N. 1895/2005
- Regolamento (CE) N. 2023/2006
- Regolamento (UE) N. 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Regolamento (UE) 2018/213

ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

3. Composizione materiale

Il materiale plastico è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

- POLIETILENE LDPE
- INCHIOSTRI DA STAMPA

4. Migrazione globale e restrizioni specifiche

4.1 Sostanze sottoposte a restrizioni

Si dichiara che il materiale CONTIENE sostanze sottoposte a restrizione nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale.

Indicare quali:

Denominazione sostanza	Ref N°
Acido stearico-sale di zinco	106
3-(3,5-di-terz-butyl-4-idrossifenil) propionato di ottadecile	433

4.2 Prove di migrazione globale

Condizioni di prova:

Simulante **	Tempo e Temperatura di prova **
Simulante A: Etanolo 10% (v/v) Simulante B: Acido acetico 3% (p/v) Simulante D2: Olio vegetale	10 G a 40°C

**** riferimenti nel Regolamento (UE) N. 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche.**

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 (UE) 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 1kg di alimento venga a contatto con 6dm² di materiale di confezionamento.

4.3 Sostanze Dual use

Nel manufatto SONO presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) N. 1333/2008 e N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche additivi "DUAL USE"):

Biossido di silicio E551

5. Sostanze contaminanti

5.1 Restrizioni relative a migrazioni di metalli, lantanidi, amine aromatiche primarie e Bisfenolo A

Il materiale/prodotto rispetta i limiti di cessione specifici definiti con riferimento a metalli, lantanidi, ammine aromatiche e bisfenolo A (BPA).

5.2 Allergeni

☒ L'azienda dichiara che nel processo di produzione non vengono intenzionalmente aggiunte sostanze in grado di provocare allergie.

☐ L'azienda dichiara che possono essere presenti nel prodotto i seguenti allergeni:

5.3 Nias

L'azienda dichiara che è stata condotta una valutazione dei rischi relativi alla presenza e al possibile sviluppo durante il processo produttivo di sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS) in conformità all'art. 19 del Reg. UE 10/2011.

Non sono stati rilevati MOAH nel Packaging

6. Esclusioni

Indicare gli alimenti o la categoria di alimenti per i quali il manufatto non è idoneo al contatto:
TUTTO QUANTO NON SPECIFICATO AL PUNTO 1

7. Limitazioni di utilizzo

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale Sì ☐ No ☒

Se Sì, indicare Tempo e Temperatura massime:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno microonde Sì ☐ No ☒

Se Sì, indicare Tempo e Potenza massime:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature Sì ☐ No ☒

Se Sì, indicare Tempo e Temperatura minima:

Condizioni di contatto con alimenti: Qualunque conservazione a temperatura ambiente comprese:

-Le condizioni di riempimento a caldo e/o riscaldamento fino a temperature comprese tra

70 °C e 100 °C per tempo massimo di contatto , espresso in minuti calcolato con la formula

$$tempo = \frac{120}{2^{\left(\frac{T-70}{10}\right)}}$$

- Materiale non idoneo per il confezionamento di prodotti alimenti per la prima infanzia e alimenti di proseguimento.

Codice/Numero: 837.6



- Il manufatto non può essere utilizzato per la conservazione di prodotti alimentari surgelati.
- Non utilizzare a contatto di alimenti ad alto contenuto alcolico (> 20° Vol)
- Non utilizzate a contatto con alimenti fortemente acidi (pH< 2)

8. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato.

La dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione o del materiale in grado di mutare 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.

La presente dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti è stata redatta sulla base delle informazioni contenute nella documentazione di conformità rilasciata dal fornitore.

Codice/Numero: 837.6

Data 30/09/24

Firma ***

POOL PACK NORD OVEST S.p.A.
Corso Savona, 51
10029 VILLASTELLONE (TO)
P.IVA e C.F. 0762124012
PEC: imballoestopack@pec.it
9004756015

*** riferimento nel Reg.(CE) N.1935/2004, art.2, comma 2, lettera d

