

Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Piatti 71590 in PP è adatto a venire a contatto con i seguenti alimenti:

Tutti i tipi di prodotti alimentari

SONO CONFORMI

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

REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004
REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 e successivi aggiornamenti
REGOLAMENTO (CE) N. 1895/2005
REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006
REGOLAMENTO (UE) 2024/3190

ed alla seguente legislazione italiana:

Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche
DECRETO LEGISLATIVO 10 febbraio 2017, n.29

Tali prodotti sono realizzati con i seguenti materiali e sostanze:

PP: Polipropilene materia prima principale del prodotto
Masterbatch e/o Compound contenente coloranti con presenza di carica minerale

Eventuali sostanze soggette a restrizioni e/o limiti di migrazione specifica:

Denominazione della sostanza	N. CAS	Restrizioni e/o limiti di migrazione specifica
1,1,1-trimetilolpropano	0000077-99-6	LMS 6 mg/kg
2',2'-metilen-bis(4,6-di-terz-butilfenil)sodio fosfato	0085209-91-2	LMS 5 mg/kg
3-(3,5-di-terz-butil-4-idrossifenil) propionato di ottadecile	0002082-79-3	LMS 6 mg/kg
Alluminio	-	LMS 1 mg/kg
Bario	-	1 mg/kg di prodotto o simulante alimentare
Ferro	-	LMS 48 mg/kg
Fosfato di 2,2'-metilene-bis (4,6-di-terz-butilfenile) di litio	0085209-93-4	LMS 5 mg/kg
Litio	-	0,6 mg/kg di prodotto o simulante alimentare
N,N-bis(2-idrossietil)alchil (C8-C18)ammina	-	N. restrizione di gruppo 7 (1,2 mg/kg espresso come ammina terziaria)
Prodotto di reazione del fosfonito di di-terz-butile con difenile, ottenuto da condensazione di 2,4-di-terz-butilfenolo con il p difenile	0119345-01-6	LMS 18 mg/kg
Rame	-	5 mg/kg di prodotto o simulante alimentare
Sali, acido cis-1,2-ciclo-esandicarbossilico,	-	LMS 5 mg/kg
Zinco	-	5 mg/kg di prodotto o simulante alimentare.

SI DICHIARA CHE:

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

SIMULANTE A - 2h 70°C (OM3)
SIMULANTE B - 2h 70°C (OM3)

SIMULANTE D2 - 2h 70°C (OM3)

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 sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze in accordo con il Regolamento (UE) N. 10/2011 e il D.M. 21/03/1973. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm² materiale di confezionamento.

Nel manufatto possono essere presenti le seguenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/2008/CE e 1334/2008/CE (chiamate anche Additivi Dual Use):

Denominazione della sostanza	Numero E
Acido stearico	E570
Carbonato di calcio	E170
Diossido di titanio	E171
Monostearato di glicerina	E471
Poliossietilene (20) sorbitano mono-oleato (Polisobato 80)	E433
Sali degli acidi grassi	E470A

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'articolo 11 del Regolamento 10/2011/UE comma 3, lettera a, b e del D.M. 21/03/1973. L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

SOSTANZE NON INTENZIONALMENTE AGGIUNTE - NIAS E PRODOTTI DI DEGRADAZIONE

L'allegato IV, paragrafo 6, del Regolamento (UE) 10/2011 si riferisce ai prodotti di degradazione per i quali sono previste restrizioni e/o specifiche negli allegati I e II del presente regolamento. Le sostanze aggiunte non intenzionalmente sono state sottoposte a una valutazione del rischio e non sono state individuate sostanze, per le quali non è stata esclusa la genotossicità, che superano il limite di migrazione di 0,00015 mg/kg di alimenti.

UTILIZZO PREVISTO

Materiali e oggetti ad uso ripetuto idonei a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa alla temperatura massima di 70°C per meno di 2h o alla massima temperatura di 100°C per meno di 15 min.

Il manufatto è idoneo per il riempimento a caldo alla temperatura massima di 100°C.

Il manufatto non può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale.

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde per il riscaldamento a temperature inferiori a 100°C

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -20 ° C

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto alle condizioni di utilizzo previste.

Il manufatto è idoneo al contatto con alimenti destinati a lattanti e bambini di età inferiore ai 3 anni come previsto dall'articolo 12 paragrafo 2 del Regolamento (UE) N°10/2011.

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

Il manufatto soddisfa le prescrizioni pertinenti al Regolamento (CE) N. 1935/2004 agli articoli 3, 15 e 17.

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 - Regolamento 2023/2006/CE) applicate al sito produttivo, strutture e personale. Tale sistema di qualità ci ha permesso di ottenere per i nostri prodotti la certificazione BRC/PACKAGING relativa allo standard del packaging per alimenti.

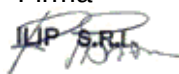
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente 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 29.05.2025

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

Funzione Amministratore Unico **E-mail** info@ilip.it **Tel** +39 0516715411



ILIP S.R.L.