

Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Posate 81084 in PLA 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:

PLA: Acido Polilattico materia prima principale del prodotto
Nucleante: Agente nucleante organico introdotto per migliorare le caratteristiche meccaniche del prodotto

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 A - 10gg a 40°C (OM2)
SIMULANTE B - 10gg a 40°C (OM2)
SIMULANTE D2 - 10gg a 40°C (OM2)

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 lattico	E270
Talco	E553B

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

Idoneo a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi di tempo prolungati e alla temperatura massima di 70°C per tempi inferiori a 2 h

Il manufatto è idoneo per il riempimento a caldo alla temperatura massima di 70°C.

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

Il manufatto non può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a +0 ° 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 sopra indicato, 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.

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 04.06.2025

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

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

