

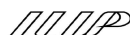
PRODOTTO

Codice articolo	71360
Referenza alfanumerica	LIC180TPLA
Descrizione articolo	75 COPERCHI TRA 180 x 180 PLA
Codice EAN confezione	8001511109987
Linea commerciale	IlipBio

INFORMAZIONI PRODOTTO

Materia prima	PLA - Acido Polilattico (07)		
Masterbatch colorante	Assente		
Tecnologia di lavorazione	Termoformatura		
Lunghezza dell'articolo [mm] (±5%)	180,0		
Larghezza dell'articolo [mm] (±5%)	180,0		
Altezza dell'articolo [mm] (±5%)	5,5		
Diametro superiore [mm] (±5%)	---		
Diametro inferiore [mm] (±5%)	---		
Peso unitario [g] (±5%)	11,5		
Capacità totale [ml] (±5%)	---		
Capacità alla tacca [ml]	1) ---	2) ---	3) ---
Resistenza alle alte temperature [°C]	40		
Resistenza alle basse temperature [°C]	-20		
Utilizzabile in forno microonde	Il prodotto non può essere utilizzato in forno a microonde		
Uso previsto	Idoneo a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi di tempo prolungati		
Normativa di riferimento	Regolamento 1935/2004/CE D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti Direttiva 94/62/CE e successivi aggiornamenti Regolamento 10/2011/UE e successivi aggiornamenti UNI EN 13432:2002		

Simboli sul prodotto



INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballaggio primario	Sacchetto in Materiale Plastico
Pezzi per confezione	75
Lunghezza confezione [cm]	18,0
Larghezza confezione [cm]	18,0
Altezza confezione [cm]	45,0
Confezioni per cartone	4
Imballaggio secondario	Cartone
Codice ITF	8001511109970
Lunghezza cartone [cm]	45,4
Larghezza cartone [cm]	37,9
Altezza cartone [cm]	39,0
Volume cartone [m³]	0,067
Peso netto cartone [Kg]	3,45
Tara cartone [Kg]	0,571
N. cartoni per bancale	25
N. strati per bancale	5
Lunghezza bancale [cm]	120
Larghezza bancale [cm]	80
Altezza totale bancale standard [cm]	210
Condizioni di stoccaggio	Stoccare in luogo coperto, con temperatura preferibilmente inferiore a 25°C e umidità relativa sotto il 50%. La massima temperatura a cui il prodotto può essere esposto è pari a 40°C. Evitare l'esposizione diretta a luce solare, fonti di calore e umidità, in quanto possono accelerare la degradazione del materiale. È raccomandata la conservazione negli imballi originali sigillati fino all'utilizzo.

CONAI

Articolo soggetto a contributo CONAI come da normativa vigente

Approvazione:



Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Coperchi 71360 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

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

Denominazione della sostanza	N. CAS	Restrizioni e/o limiti di migrazione specifica
4,4'-bis(2-benzossazolil)stilbene	0001533-45-5	LMS 0,05 mg/kg
Alluminio	-	LMS 1 mg/kg
Polietilenglicole (EO = 1-50) eteri degli alcoli lineari e primari ramificati (C8-C22)	-	LMS 1,8 mg/kg

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 - 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
Acido sorbico	E200
Polidimetilsilossano	E900

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

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 -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 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. 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