



Codice articolo e descrizione Item number and description

S0032

Forchettina bamboo natur. cm.9 - 12 pezzi

Bamboo natural fork cm 9 - 12 pcs

SPECIFICHE/SPECIFICATIONS

Peso netto pezzo/single unit net weight: gr. 2.5

Materiale Legno di bamboo/Bamboo wood

Colore naturale/natural wood

INTRASTAT 44191900

EAN 8024112100320

ITF 08024112922557

Imballo - Packaging

CONFEZIONE	Pezzi/confezione - pcs/box:	12
	Peso netto a conf. - net weight for box (gr):	30
	Packaging	Scatola in PET ed etichetta identificativa PET box and identification label

CARTONE	Confezioni/cartoni - boxes/carton:	100,00
	Cartone - Carton size cm. (LxLxH.)	41.0x20.0x20.0
	Peso cartone - weight of carton (kg):	3,50

PALLET	Palletizzazione standard - standard palletizing:	45
	Colli per strato - cartons/floor	9
	N° strati - floor nr:	5

Uso e conformità - Uses and certificates

Materiali e modalità d'uso Materials and use instructions



Bamboo, idoneo al contatto con alimenti

Articolo lavabile a mano

Adatto a cibi caldi, freddi, solidi e liquidi; per i cibi caldi, per evitare che si alterino i sapori, si consiglia di evitare il contatto prolungato (max30min). Articolo non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo. Conservare il prodotto in luogo asciutto, lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C+35°C). Origine Extra UE

Bamboo, suitable for contact with food.

Hand washable. Suitable for hot, cold, solid and liquid foods; For hot foods, to

avoid the alteration of flavour, it is advisable to avoid prolonged contact (max30min). Item not intended for children under 3 years old, it's not a toy. Store the product in a dry place, away from sunlight and heat sources (0°C+35°C). Origin Extra EU

Articolo idoneo al Contatto con alimenti Normativa europea. Regolamento CE nr 1935/2004 Reg. (UE) 10/2011 e successive modifiche. Normativa nazionale italiana di riferimento è il Decreto del Ministero della Sanità 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche concernente la disciplina igienica degli imballaggi recipienti utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari.

Fit for food contact. Regulated by Regulation EC nr 1935/2004 and Reg. (UE) 10/2011 and subsequent amendments. Italian's regulation Decree of the Ministry of Health 21 March 1973 updated and amended and sets the general principles for materials intended to come in contact with foodstuffs.

Resi/Misure/Grammature possono subire variazioni del +/- 5%.

Leone Srl - Via Dogana, 25 - 48022 Lugo (RA) Italy - tel 0545.24262 - fax 054534505 - n. verde 800.843.098 - Ufficio controlli e qualità - email qualita@leonedecorazioni.com



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

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

Aggiornamento: 13/01/2025

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: S0030, S0030.Z, S0031, S0031.Z, S0032, S0032.Z, S0033, S0033.Z, S0034, S0034.Z, S0035.F, S0035.K, S0035.S, S0036.F, S0036.K, S0036.S, S0037, S0037.Z, S0037.P, S0037.T, S0060, S0060.L, S0060.S, S0060.XL, S0061, S0061.Z, S0062, S0062.Z, S0063, S0063.Z, S0064, S0064.Z, S0065, S0065.Z, S0066, S0066.Z, S0067, S0068, S0069, S0069.L, S0072, S0073, S0074, S0080, S0081, S0082, S0083, S0090, S0090.Z, S0091, S0092, S0093, S0094, S0095, S0096, S0102, S0103, S0104, S0108, S0111, S0112, S0113, S0120, S0121, S0122, S0123, S0124, S0125, S0126, S0133, S0134, S0135, S4000, S4001, S4002, S4003, S4004, S4005, S4006, S4007, S4008, S4009, S4010, S4011, S4012, S4013, S4014, S4015, S4016, S4017, S4100, S4101, S4102, S4103, S4104, S4105, S4106, S4107, S4108, S4109, S4110, S4111, S4113, S4114, S4115.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli in legno di Bamboo trattato con coating polimerico trasparente (resina alchidica, nitrocellulosa, talco)

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non utilizzare gli articoli in forno statico o ventilato e forno microonde.

Non adatto alla conservazione degli alimenti.

Alimenti a contatto a temperatura massima 70°C.

Oggetti lavabili a mano.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani.

6) PROVE/ TEST CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- a. Test di migrazione globale – Con riferimento a EN1186: Parte 2, Parte3 e Parte 14.

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Come specificato nel Regolamento (EU) n°10/2011, con riferimento a EN1186: Parte 2 (metodi di prova per la migrazione globale in olio d'oliva mediante immersione totale)/ EN1186: Parte 3 (metodi di prova per la migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per immersione totale)/ EN1186: Parte 14 (test sostitutivo)

Simulante: 3% acido acetico;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante: 10% etanolo;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante: olio d'oliva rettificato;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

- b. Test di migrazione specifica: Amine aromatiche primarie

Con riferimento a EN13130-1:2004

Elemento di prova: Amine aromatiche primarie;

Condizione di prova: 3% Acido acetico; 70°C per 2 ore.

- c. Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

Con riferimento a LFGB§64 BVL B 82.02.8-2001.

- d. Estrazione di Formaldeide

Estrazione in acqua distillata a 70°C per 2 ore;

Test eseguito rispettando ISO 14184-1:1998.

- e. Estrazione di Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg)

Estrazione eseguita in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

Test eseguito rispettando EN12497 e EN12498.

- f. Test sensoriale

Con riferimento a DIN 10955.

Il campione viene immerso in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

In seguito l'acqua trattata viene esaminata mediante Panel test per verificare variazioni di odore e sapore.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- Test di Migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica di ammine aromatiche primarie;
- Pentaclorofenolo (PCP) contenuto;
- Estrazione di Formaldeide;
- Estrazione di metalli pesanti;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB: German Food & Feed Acts del 1 Settembre 2005 – sezione 30 e 31;
- Regolamento 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche;
- Raccomandazione di BfR.

E alla seguente Legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Possiamo dichiarare che questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE S.R.L. dichiara di aver a disposizione delle autorità competenti i test e le prove di migrazione effettuati sul prodotto in oggetto ed altre documentazioni previste dalla legislazione vigente.

Leone s.r.l.

Legale rappresentante

Bolognesi Mariangela

LEONE S.R.L.
via Della Dogana, 25
48022 LUGO (RA) - I
P. IVA 01045490396