



Codice articolo e descrizione Item number and description

Q2036

Finger food polpa bio ciotola Øcm. 7,2x3h - 50pz

Cellulose pulp finger food bowl Øcm7,2x3h - 50 pcs

SPECIFICHE/SPECIFICATIONS

Peso netto unità/single unit net weight:gr. 4

Materiale polpa di cellulosa/cellulose pulp

Colore Bianco/White

INTRASTAT 48236910

EAN 8024112008435

ITF 08024112935229

Imballo - Packaging

CONFEZIONE	Pezzi/confezione - pcs/box:	50
	Peso netto a conf. - net weight for box (gr):	200
	Packaging	Film termoretraibile con fascetta interna Shrink pof film with paper label inside

CARTONE	Confezioni/cartoni - boxes/carton:	10,00
	Cartone - Carton size cm. (LxLxH.)	25.0x17.0x30.0
	Peso cartone - weight of carton (kg):	2,40

PALLET	Palletizzazione standard - standard palletizing:	84
	Colli per strato - cartons/floor	21
	N° strati - floor nr:	4

Uso e conformità - Uses and certificates

Materiali e modalità d'uso Materials and use instructions



Polpa di cellulosa estratta da canna da zucchero
Adatto a cibi caldi e freddi, solidi e liquidi; per i cibi caldi, per evitare che si alterino i sapori, si consiglia di evitare il contatto prolungato (max 30 min a 70°C). Forno tradizionale: max 10 min a 100°C.
Forno a microonde: max 3 min a 700W. Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni. Biodegradabile e compostabile secondo norma EN13432.
Smaltire nella raccolta umido-organico.
Articolo monouso. Origine Extra UE

Sugarcane Cellulose pulp
Suitable for hot, cold, solid and liquid foods. For hot foods, to avoid the alteration of flavours, it is advisable to avoid prolonged contact (max 30 min at 70°C).
Oven: max 10 min at 100°C. Microwave: max 3 min at 700W. Product not for children under 3 years old.
Biodegradable and compostable according to EN13432 Regulation. Dispose of the wet-organic collection.

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

ARTICOLI : Q2000, Q2001, Q2002, Q2003, Q2004, Q2005, Q2006, Q2007, Q2008, Q2009, Q2021, Q2024, Q2031, Q2034, Q2035, Q2036, Q2037, Q2072.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli in Polpa di cellulosa.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore e raggi solari (0°C +35°C).

Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo.

Adatto a cibi caldi (temperatura massima 70°C), freddi, solidi e liquidi.

Si consiglia di non tenere la stoviglia a contatto con alimenti caldi per un tempo prolungato (max30 min).

Il manufatto può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno tradizionale max 10 min a 100°C.

Il manufatto può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno a microonde max 3 min a 700W.

Articolo non adatto alla conservazione degli alimenti.

Articolo monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale – prodotto biodegradabile

6) PROVE/ TEST DI 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:

a. Pentaclorofenolo (PCP) contenuto

Con riferimento a § 64 LFGB, B 82.02.8:2001.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

b. Estrazione di Formaldeide contenuta

Preparazione del campione eseguita in riferimento a EN647 - determinazione di formaldeide per oggetti in carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti;

Analisi eseguita in riferimento EN1541:2001 (oggetti in carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti – determinazione di formaldeide in estratto acquoso).

c. Estrazione di metalli pesanti – Pb, Cd, Hg

Preparazione del campione eseguita in riferimento a EN647:1993;

Analisi eseguita mediante Spettrometria al plasma argon accoppiata induttivamente.

d. Trasferimento costituenti antimicrobici

In riferimento a EN1104:2005 (oggetti in carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti – determinazione di trasferimento di costituenti antimicrobici).

Organismo di prova: *Aspergillus niger* ATCC 6275;

Concentrazione di spore [spore/mL]: 2.2×10^5 ;

Area di inibizione dopo 5 giorni: no area di inibizione.

Organismo di prova: *Bacillus subtilis* ATCC 6633;

Concentrazione di spore [spore/mL]: 4.4×10^4 ;

Area di inibizione dopo 3 giorni: no area di inibizione.

e. Agenti sbiancanti fluorescenti

In riferimento a BS EN648:2006 Procedura A (contatto a lunga durata);

Simulante: olio d'oliva.

f. Test sensoriale

Con riferimento a EN1230-1 e EN1230-2;

Parametro testato: Gusto;

Sostanza di prova: Cioccolato;

Condizioni di prova: 23°C per 48 ore.

Parametro testato: Olfatto;

Sostanza di prova: Cioccolato;

Condizioni di prova: 23°C per 24 ore.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Pentaclorofenolo (PCP) contenuto;
- Estrazione Formaldeide contenuta;



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- Estrazione di metalli pesanti;
- Trasferimento di costituenti antimicrobici;
- Agenti fluorescenti sbiancanti;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 1895/2005/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB German Food&Feed Acts Sezione 30 e 31 del 1° Settembre 2005;
- Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002)1

E alla seguente Legislazione italiana:

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

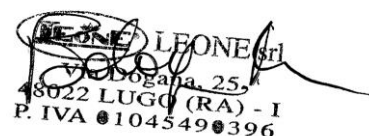
Possiamo dichiarare che questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE SRL 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 Srl

Il legale rappresentante

Bolognesi Mariangela


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