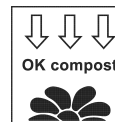


ECORALENE BB/951 53my

Film accoppiato a base di materiali biodegradabili e compostabili secondo la norma EN13432

CARATTERISTICHE

- Film esterno alta barriera a base di cellulosa biodegradabile compostabile
- Film interno a base di biopolimero biodegradabile compostabile
- Alta barriera all'ossigeno
- Alta barriera all'umidità
- Adatto per confezionamenti pastorizzabili e per tutti i tipi di alimenti (non per quelli a componente alcolica)
- Idoneo alla surgelazione
- OGM free



APPLICAZIONI

Il film **ECORALENE BB/951** può essere utilizzato per la termosigillatura di vaschette in PLA, relativi compounds e supporti cellulosici.

È ideale per il confezionamento di piatti pronti, capsule caffè e altri alimenti che richiedono atmosfera modificata. Può essere utilizzato su una vasta serie di macchine confezionatrici verticali e orizzontali.

PROPRIETA'	UNITA' DI MISURA	VALORI USUALI	NORME
Fascia	mm	min 50 – max 1200	
Spessore	micron	55	
Grammatura	g/m ²	73,1	
Resa metrica	m ² /kg	13,6	
Carico di rottura	Mpa	MD 23 TD 10	ASTM D 882
Allungamento	%	MD 22 TD 70	ASTM D 882
Coefficiente di attrito (film/film)	-	0,25	ASTM D 1894
Temperatura di saldatura	° C	≈105-150	
Permeabilità al vapore acqueo (38° C e 90% u.r.)	g/m ² /24h	≈20	ASTM F 1249
Permeabilità all'ossigeno (23° C e 0% u.r.)	cc/m ² /24h atm	≈1,0	ASTM F 1927
Permeabilità all'ossigeno (23° C e 50% u.r.)	cc/m ² /24h atm	≈5,0	ASTM F 1927

CONSERVAZIONE E MOVIMENTAZIONE

Il film **ECORALENE BB/951** non richiede particolari condizioni di stoccaggio. È consigliata una temperatura di stoccaggio al di sotto di 30° C circa al fine di ridurre i rischi di deterioramento delle proprietà del film. Non stazionare il film a contatto con la luce solare diretta. È consigliabile una rotazione del magazzino in funzione della data di consegna (first in-first out). Il film dovrebbe stazionare nell'ambiente di produzione almeno 24 ore prima di essere lavorato. Il film è idoneo all'uso fino a 6 mesi dalla data di consegna.

Per una costante cura nel miglioramento dei nostri prodotti e del nostro servizio, questo documento può essere oggetto di modifiche senza preavviso. I valori che figurano sono dati a titolo indicativo.

**IMBALLAGGI FLESSIBILI IN PLASTICA**

I - 22040 BRENNNA (COMO) - Via del Fontanile, 7
 Tel.: +39-031-79.73.63 (r.a.) - Fax: +39-031-79.74.95
<http://www.corapack.com> - E-mail: corapack@corapack.com
 Cod. ISO IT 01335710131 - Cod. Fisc. e Part. IVA 01335710131
 INFORMATIVA PRIVACY: <http://www.corapack.com/privacy.html>

SPETTABILE

CARTARIA FORLIVESE SRL
VIA TRAIANO IMPERATORE, 22
47122 FORLI' FC Italia

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A
 VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI: Prot. n° 25000082 del 22/05/2025**

- 1 Con la presente si dichiara che il materiale (ECORALENE BB/951) fornitoVi
 per la seguente destinazione d'uso: CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

è conforme

- Regolamento (CE) 1935/2004 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Regolamento (CE) 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Regolamento (CE) 2023/2006 e successivi aggiornamenti e modifiche

ed alla seguente legislazione Italiana:

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

- 2 Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti componenti:

CELLULOSE
ADHESIVE
BIO PBS

3 CONDIZIONI DI PROVA

Si dichiara che

MIGRAZIONE GLOBALE

- ☐ La categoria dell'alimento non prevede prove di migrazione globale
☒ La categoria dell'alimento prevede prove di migrazione globale eseguite nelle seguenti condizioni:

SIMULANTE	TEMPO E TEMPERATURA
<i>A - ETHANOL 10%</i>	<i>10 GIORNI A 20°C</i>
<i>B - ACETIC ACID 3%</i>	<i>10 GIORNI A 20°C</i>
<i>D2 - OLIO DI OLIVA RETTIFICATO</i>	<i>10 GIORNI A 20°C</i>

Le prove sono state effettuate assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto.

MIGRAZIONE SPECIFICHE

L'imballo contiene le seguenti sostanze sottoposte a limiti di migrazione specifica

N° FCM	N° CAS e/o PM REF	SML [mg/kg]
<i>butandiolo</i>	110-63-4	5
<i>tetraidrofurano</i>	109--99-9	0,6
<i>adipato di bis(2- etilesile)</i>	103-23-1	18
<i>etilnglicole</i>	107-21-1	30
<i>poliestere di 1.,2 propandiolo e/o 1,3 e/o 1,4 b</i>	57-55-6	30
<i>2,6 di ter butil p cresolo</i>	128-37-0	3
<i>2 metil 4 isotiazolin 3 one</i>	2682-20-4	0,5
<i>2 amminoetanolo</i>	141-43-5	0,05
<i>triammino - triazina</i>	108-78-1	2,5
<i>n(2 amminoetil) beta alanianto di sodio</i>	84434-12-8	0,05
<i>polietilenglicole eteri degli alcoli lineari --</i>	799	1,8

Il materiale rispetta i limiti di migrazione specifica e l'affermazione è supportata

☒ In base a calcoli (vedi art. 18 reg. (UE) 10/2011)

I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto.

☐ In base a prove analitiche eseguite nelle seguenti condizioni:

SIMULANTE	TEMPO E TEMPERATURA

Le prove sono state effettuate assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto.

☐ Test di screening sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con la legislazione di riferimento, ove applicabili. (vedi art. 18 reg. (UE) 10/2011 e allegato V, capo 2, par.2.2)

I test sono stati effettuate assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto.

4 ADDITIVI DUAL USE

Nel materiale

☐ Non sono presenti sostanze regolate dal regolamento 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use")

☒ Sono presenti le seguenti sostanze regolate dal regolamento 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use").

NOME SOSTANZA	N° FCM e/o N° CAS
<i>idrossutolene butilato</i>	<i>E321</i>

5 NIAS

In base alle informazioni in nostro possesso, ricevute dai nostri fornitori, nel prodotto fornito:

☒ Non sono presenti sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS - Non Intentionally Added Substances).

☐ Sono presenti sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS - Non Intentionally Added Substances).

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 di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

La validità di questa dichiarazione decorre dalla data sotto riportata. La dichiarazione resta valida fintantoché non intervengano cambiamenti sostanziali nella composizione e/o nel processo produttivo del materiale o tali da comportare la modifica dei suoi requisiti essenziali ai fini della conformità, oppure fintantoché i riferimenti legislativi in essa citati non subiscano modifiche o aggiornamenti tali da richiedere l'emissione di una nuova dichiarazione di conformità

6 DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

Ai sensi dell'articolo 16 del regolamento quadro (UE) 10/2011, si informa che in azienda è presente documentazione idonea per dimostrare e supportare tutti i punti della presente dichiarazione di conformità. Questa documentazione è accessibile alle autorità di controllo ufficiali che ne faranno richiesta.

7 ALTRE NOTAZIONI: (facoltativo)

Data 22/05/2025

Firma



Fabrizio Radice

Brenna, 12/11/2025

Oggetto: uso del prodotto in forno tradizionale/microonde

Gentile cliente,

Le prove di idoneità del prodotto BB/951 sono state eseguite secondo le procedure di laboratorio, comprendenti **test al contatto alimentare di 10 giorni a 40 °C**, equivalenti, secondo il regolamento UE n. 10/2011, all'esposizione del materiale a:

- **Riscaldamento fino a 70 °C per 2 ore**, oppure
- **Riscaldamento fino a un massimo di 100 °C per un tempo non superiore a 15 minuti.****

**si parla di test al contatto alimentare secondo la normativa MOCA di riferimento

In fede

Firma 
Firma
Fabrizio Radice