

**Import - export carte antiaderenti per uso alimentare**  
**Materiali speciali per l'industria**

Corso delle Terme, 74/D - 35036 MONTEGROTTO TERME PD

Tel. 049 / 667315 e-mail: [info@aqualifeprofessional.it](mailto:info@aqualifeprofessional.it)

[www.aqualifeprofessional.it](http://www.aqualifeprofessional.it)

SCHEDA TECNICA  
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

## ***ECOSIL CARTAFORNO ROTOLI***

**Carta speciale da forno in fibra di cellulosa vergine 100%  
siliconata da entrambi i lati – grammi 41/ mq.**

**Idonea al contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione**

Il suo impiego evita l'ungitura delle teglie di pasticceria consentendo il distacco dei prodotti dolciari per molte cotture, a seconda della percentuale di zucchero contenuta in essi.

### **FORMATI DISPONIBILI:**

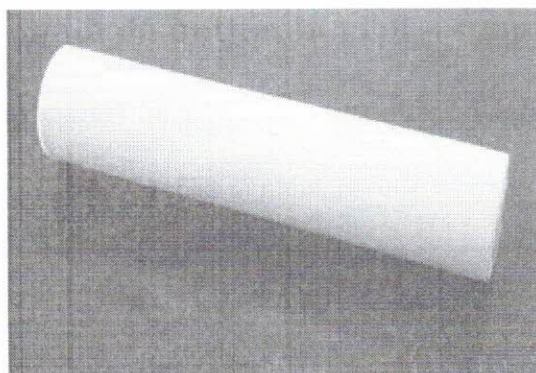
Rotolo cm. 40 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 45 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 50 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 57 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)

Rotolo cm. 60 x 200 mt. - pallet da 18 ct da 6 rt. (108 rt.)



**Caratteristica****Norma**

GRAMMATURA: gr. 39,3 – 42,7 / mq.	ISO 536
SPESSORE: micron 47 -59	ISO 534
CARICO DI ROTTURA MD: daN/15 mm. 5	ISO 1924
ALLUNGAMENTO MD: % min. 1,3– max 2,5	ISO 1924
CARICO DI ROTTURA CD: daN/15 mm.2	ISO 1924
ALLUNGAMENTO CD: % 7 - 17	ISO 1924
OTTICA: Bianco EL	ISO 2470

**RESISTENZA ALLA TEMPERATURA:**

- Fino a 220°, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale sino a 220° per 60 minuti max.
- Unitamente all'alimento, a basse temperature sino a - 25° C

**CONFORMITA':**

Regolamento CE 1935/04: Regolamento relativo ai materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari, riguardante prove di migrazione, tracciabilità, etichettatura.

Regolamento CE 2023/2006: Regolamento relativo alla buona pratica di fabbricazione dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

DM 34 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche. Disciplina igienica degli imballaggi e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

GERMANY: Bfr 36 & 36-2

FRENCH: Decrees 2008-1469 & 2007-766

USA: FDA 21 CFR 176-170 & 176-180

**CONSERVAZIONE:**

Conservare il prodotto nell'imballo originale, in ambiente con temperatura compresa tra 13°C e 26°C, con umidità inferiore al 60%.

**L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato.**

**La presente dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.**

Data, 21/02/2024

Firma Aqualife SRL

