

TECNOLOGIA IMPIEGATA

Accoppiamento mediante:
Cold Lamination

MATERIALI IMPIEGATI

CARTONCINO Kraft
POLIETILENE (PE)

CARATTERISTICHE GENERALI*

ALTEZZA:	35,00 mm
LUNGHEZZA SUP:	225,00 mm
LARGHEZZA SUP:	155,00 mm

STANDARD GSM:	286 g/m ²
PESO ARTICOLO:	12,90 gr



LOGISTICA

	QUANTITÀ	PESO NETTO	PESO LORDO
BAG:	50 pz	0,64 kg	0,65 kg
BOX:	250 pz	3,22 kg	4,02 kg
PALLET:	14.000 pz	180,60 kg	192,60 kg

DIM.NI	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA
BOX:	39,00 cm	31,00 cm	24,50 cm
PALLET:	120,00 cm	80,00 cm	184,50 cm

PALLET

STRATI/PALLET:	7
BOX/STRATO	8
BOX/PALLET:	56

*Il peso del prodotto può subire una variazione del +/- 5%.

CONFORMITÀ E NORME DI UTILIZZO

Prodotto idoneo al contatto con alimenti secondo il regolamento CE n. 19345/2004, Regolamento EU 10/2011 e successivi aggiornamenti.

Idoneo al contatto con bevande e alimenti caldi.

Prescrizione: Il prodotto non può essere utilizzato con il coperchio ma singolarmente durante i processi di cottura e raffreddamento. E' fatto assoluto divieto di utilizzo del coperchio durante i processi di cottura e raffreddamento.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

1 - Sono conformi a venire in contatto con le seguenti categorie alimentari e i relativi sottogruppi in accordo alla Tabella 2 del Reg. UE 10/2011:

01 - BEVANDE	05 - GRASSI E OLI
02 - CEREALI, DERIVATI DI CEREALI, PRODOTTI DELLA BISCOTTERIA, DELLA PANETTERIA E DELLA PASTICCERIA	06 - PRODOTTI ANIMALI E UOVA
03 - CIOCCOLATO, ZUCCHERO E LORO DERIVATI, DOLCIUMI	07 - PRODOTTI LATTIERO E CASEARI
04 - FRUTTA, ORTAGGI E LORO DERIVATI	08 - PRODOTTI VARI

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento CE 1935/2004
- Regolamento EU 10/2011 e successivi emendamenti
- Regolamento CE 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

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

2 - L'articolo sopra citato è fabbricato con un materiale multistrato composto da:

- POLIETILENE (PE) 30 g/m² (a contatto con l'alimento)
- CARTONCINO IN FIBRA VERGINE NON PATINATO 330 g/m²
- INCHIOSTRI VERNICI E COLLE

3 - In base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, il materiale multistrato, utilizzato per la realizzazione dell'articolo non contiene sostanze soggette a restrizione listate nel Regolamento EU 10/2011 (allegato I) e nel DM 21.3.73 (Sezione 4).

Il materiale menzionato, lo strato plastico destinato al contatto con gli alimenti è stato sottoposto alle prove di migrazione globale in modalità article filling nelle seguenti condizioni:

SIMULANTE:	Condizione di prova (Allegato V-tabella 3 – Regolamento UE 10/2011)
Acido acetico al 3% - simulante alimentare B superficie di contatto 200 cm ² – simulante 200ml.	OM1
Alcool etilico al 50% - simulante alimentare D1 superficie di contatto 200 cm ² – simulante 200ml.	OM1
Isottano (simulante alternativo al D2-2 giorni a 20°C) superficie di contatto 200 cm ² – simulante 200ml.	OM1

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 d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento EU 10/2011, DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti. I Report di analisi sono presenti in RENNOVA GROUP S.R.L., disponibili alla consultazione e a disposizione dell'autorità competente per eventuali verifiche.

4 - RENNOVA GROUP S.R.L. non utilizza allergeni, come definito dalla Direttiva 2000/13/CE, modificata dalla Direttiva 2003/89/CE, nella produzione o formulazione dei prodotti a voi forniti. Tuttavia, le materie prime utilizzate potrebbero contenere allergeni, pertanto non può escludere la presenza di tali sostanze. Allo stato dell'arte, tale parametro non viene ricercato per via analitica.

5 - Gli inchiostri da noi impiegati sono formulati in modo tale da ottenere una bassa migrazione ed un basso odore. Essi sono fabbricati in accordo con le "Linee Guida EuPIA per gli inchiostri da stampa per stampa esterna di imballi alimentari" e conformi all'Ordinanza Svizzera n° 817.023.21. Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata ed è destinata a: TUTTA LA CLIENTELA RICHIEDENTE.

6 - Riguardo all'idoneità tecnologica sulla base di prove interne si dichiara che il prodotto può essere impiegato nei seguenti modi:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale	NO
Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde (1 min 800W)	NO
Il manufatto può essere utilizzato, per la conservazione dell'alimento, a basse temperature	SI

Si raccomanda di verificare l'idoneità tecnologica nell'applicazione reale in base ai tempi e alle temperature d'impiego (art. 7 del. D.M. 21-03-1973).

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti nella produzione del materiale (quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo modifiche del processo, della materia prima, degli additivi impiegati nella fabbricazione), in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi al punto 1) saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Conservare il prodotto in luogo asciutto, lontano dai raggi del sole e lontano da fonti di calore (0°C +35°C). Il prodotto è monouso e si consiglia l'utilizzo entro 3 anni dalla data di produzione.

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.

Data di emissione:	01/09/2023
Data di creazione:	01/09/2023
Nome e Cognome:	Antonio Falco
Funzione:	Amministratore Unico
N. Progressivo revisione documento 00476	

Rennova Group S.R.L.

Antonio Falco



Si vieta la riproduzione parziale e/o integrale del presente documento senza l'autorizzazione di Rennova Group S.R.L.