



## Codice articolo e descrizione Item number and description

B2

Forchettina bamboo cm.8,5 - 1000 pz

*Lux Bamboo Forks 8,5 cm - 1000 pcs*

### SPECIFICHE/SPECIFICATIONS

Peso netto unità/single unit net weight: gr. 0.67

Materiale Bamboo/Bamboo wood

Colore Naturale/natural wood

INTRASTAT 44199090

EAN 8024112010025

ITF 08024112923790

## Imballo - Packaging

<b>CONFEZIONE</b>	<b>Pezzi/confezione - pcs/box:</b>	1.000
	<b>Peso netto a conf. - net weight for box (gr):</b>	670
	<b>Packaging</b>	Scatola in cartoncino stampata + film termoretraibile Printed cardboard box + shrink film

<b>CARTONE</b>	<b>Confezioni/cartoni - boxes/carton:</b>	20,00
	<b>Cartone - Carton size cm. (LxLxH.)</b>	42.0x38.0x23.0
	<b>Peso cartone - weight of carton (kg):</b>	14,00

<b>PALLET</b>	<b>Palletizzazione standard - standard palletizing:</b>	25
	<b>Colli per strato - cartons/floor</b>	5
	<b>N° strati - floor nr:</b>	5

## Uso e conformità - Uses and certificates

### Materiali e modalità d'uso Materials and use instructions



Bamboo conforme al contatto alimentare, non contiene vernici o additivi. Adatto a cibi caldi e freddi; per i cibi caldi, per evitare che si alterino i sapori, si consiglia di evitare il contatto prolungato (max 30 min). Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore (0°C + 35°C). Articolo non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo. Articolo monouso. Prodotto biodegradabile naturalmente, smaltire nella raccolta differenziata umido-organico. Origine Extra UE

Bamboo fork compliant with food contact, it doesn't contain additives or coatings. Suitable for food hot and cold; for hot foods, to avoid the alteration of flavours, it's advisable to avoid prolonged contact (max 30 min). Store the item in a dry place away from heat sources (0°C + 35°C). Disposable item. The item is naturally biodegradable. Dispose of in the wet-organic collection. 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](mailto: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 ARTICOLI:** B2, L2, SP1, S0001, S0002, S0003, S0004, S0007, S0007.2, S0007S, S0008, S0009.2, S0010, S0010.2, S0010S, S0011.2, S0011.Z, S0012.2, S0012.Z, S0014, S0014S, S0015, S0015.Z, S0016, S0016.M, S0016.Z, S0017, S0017S, S0018, S0019, S0020, S0021, S0022, S0024, S0025, S0026, S0027, S0028, S0029, S0029.Z, S0039, S0300, S0301, S2000, S2001, S2003, S2004, S2005, S2006, S2007, S2008, S2009, S0305, S0306, SP2S, SP3S, SP4S, SP5, SP5S.

**TIPOLOGIA PRODOTTO** - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

### 2) COMPOSIZIONE

Articoli in bamboo.

### 3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non indicato per bambini di età inferiore a sei anni, da usare sotto la sorveglianza di un adulto.

Alimento a contatto a temperatura massima di 80°C.

Articoli monouso.

### 4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

**Generali** – non rilevati.

### 5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

**Generale** - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire l'articolo assieme ai rifiuti solidi urbani – raccolta differenziata umido/organico.

### 6) PROVE/ TEST CONFORMITA'

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

a. Test sensoriali

Il test sensoriale viene eseguito in riferimento a LFGB German Food, Articles of daily Use and Feed Code del 1 Settembre 2005, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti.

Metodo di prova: con riferimento a DIN10955:2004;

Condizioni di prova: 40°C per 2 ore;

Mezzo di prova: Cocomero.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

b. Test di migrazione specifica: contenuto totale di Arsenico

Il test di migrazione specifica per il contenuto totale di Arsenico viene eseguito in riferimento a LFGB German Food, Articles of Daily Use and Feed Code del 1 Settembre, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti.

Metodo di prova: con riferimento al Metodo US EPA 3052:1992;  
Analisi eseguita mediante ICP-MS.

c. test di migrazione specifica: Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

Il test di migrazione specifica per il contenuto di Pentaclorofenolo (PCP) viene eseguito in riferimento a German Food, Articles of Daily Use and Feed Code del 1 Settembre 2005, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti.

Metodo di prova: con riferimento a §64 LFGB BVL 82.02.8-2001.  
Analisi eseguita mediante GC-ECM o GC-MS.

## 7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test sensoriali;
- Test di migrazione specifica: contenuto totale di Arsenico;
- Test di migrazione specifica: contenuto di Pentaclorofenolo (PCP).

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB German Food, Articles of Daily Use and Feed Code del 01 Settembre 2005, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti;

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.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

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

Bognesi Mariangela

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