



Prodotto:

VITAFILM LINEA PROFESSIONALE
LMF-I 40

CARATTERISTICHE		UNITA' DI MISURA	METODO	RISULTATI	
COLORE		-	Berry Plastics	Rosato	
SPESSORE		micron		10	+/- 15%
RENDIMENTO		m²/kg		79,37	+/- 5%
LUNGHEZZA ROTOLO		m		300-500 m	+/- 2%
LARGHEZZA		mm		295-500	+/- 5mm
DIAMETRO ANIMA INTERNO Ø		mm		38 mm	
PROPRIETA' FISICHE					
RESISTENZA ALLA TRAZIONE	Direzione della macchina Direzione trasversale	kg/cm²	ASTM D-822	315 255	+/- 15% +/- 15%
ALLUNGAMENTO	Direzione della macchina Direzione trasversale	%	ASTM D-822	130 140	+/- 15% +/- 15%
100% MODULO	Direzione della macchina Direzione trasversale	kg/cm²	ASTM D-822	280 190	+/- 15% +/- 15%
TENSIONE DA STRAPPO	Direzione della macchina Direzione trasversale	N/mm	ASTM D-1004	55 65	+/- 15% +/- 15%
PERMEABILITA'					
MVTR		g/m²/24hrs,bar	DIN 53122/1	100	+/- 15%
TRANSMISSIONE DEL GAS	O2	cm³/m²/24hrs,bar	DIN 53380/3	5.000	+/- 15%
	CO2		ASTM 1434	13.000	+/- 15%
APPLICAZIONI					
MACCHINA CONFEZIONATRICE	Automatico		Manuale		
			X		
CONFORMITA'					
LMF-I 40 è pienamente conforme al Regolamento UE 10/2011 e successive modifiche concernenti i materiali e oggetti di plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti e con il DM italiano n. 220 del 1993/04/26, DM n. 322 di 1993/07/15 e DM n. 538 del 17.12.1999. LMF-I 40 è inoltre conforme alla normativa tedesca nr. 1. LMF-I 40 è un film fattore 2 adatto ad avvolgere gli alimenti con fattore di riduzione 2 , e. g . formaggio, panini, burro LMF-I 40 è un film plastificato di PVC					
OSSERVAZIONI					
Condizioni di stoccaggio: Film deve essere conservato in un luogo asciutto a temperature comprese tra 10 ° C e 30 ° C. I valori sopra riportati devono essere utilizzati solo come linee guida generali.					
INDICAZIONI DI SMALTIMENTO: PLASTICA – PVC 03 Verificare sempre le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti.					

Concorezzo, 01.01.2023

Erre-Ci-A spa



Donà C.

Donà A.

Spett. CARTARIA FORLIVESE SRL
VIA TRAIANO IMPERATORE 22
47122 – FORLÌ (FC)

Concorezzo , 24.08.2023

Oggetto: dichiarazione di conformità dei materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

LMF-N/LMF-I/LMF-E PVC pellicola per imballaggio alimentari.

Questo prodotto rispetta le seguenti raccomandazioni, direttive e regolamenti:

1. Generale:

- Regolamento UE 1935/2004
- Regolamento UE 10/2011 e i successivi emendamenti
- LFGB §§ 30 e 31 (Germania)
- Regolamento UE 2023/2006 per GMP

2. Materie prime/composizione

Regolamento UE

- 10/2011 e i successivi emendamenti

Regolamento Tedesco

- Bedarfsgegenständeverordnung del 10/04/1992 e i successivi emendamenti

3. Modalità d'uso

- LMF-N/LMF-I/LMF-E rispetta in generale il limite di migrazione e il limite di migrazione specifica delle sostanze elencate di seguito e può essere usato per surgelamento e per confezionamento di prodotti alimentari con fattore di riduzione 2, es: formaggio, sandwich, prodotti trasformati a base di carne, frutta, verdura, burro.
- Massima durata di contatto: 10 giorni. Temperatura di contatto fino a 40° C.
- La conformità è stata stimata con fattore di superficie/volume di 6 dm²/litri in immersione totale in olio d'oliva (stimolante alimentare D2) alle condizioni di 10d/40° C secondo gli Standard Europei EN 1186-2.

4. Limiti di migrazione specifica

- **OML:** il valore globale di migrazione è inferiore al valore soglia ammesso (per le condizioni d'uso sopra menzionate).
I test sono effettuati in accordo all' Art. 17 e 18 del Regolamento (UE) n. 10/2011 in associazione con Annex V.
- Le seguenti sostanze sono in uso con SML:

Descrizione	Limite (SML)
1,2-Cyclohexandicarboxylic acid, diisononylester (DINCH), FCM-Nr. 775	10 mg/dm ²
Epoxidized Soja beans oil (ESBO), FCM-Nr. 532	10 mg/dm ²
Di-2-ethylhexyl terephthalate (DEHT), FCM-Nr. 798	10 mg/dm ²
Polyadipat, FCM-Nr. 73	5 mg/dm ²
Mono-and Diglyceride fatty acids, acetyliert, FCM-Nr. 8	10 mg/dm ²
Tri-n-butylacetylcitrate (ATBC), FCM-Nr. 138	10 mg/dm ²
Bis(2-ethylhexyl) adipat (DEHA), FCM-Nr. 207	3 mg/dm ²

5. Barriera funzionale

- Nessuna barriera funzionale è stata usata nel LMF-N/LMF-I/LMF-E

6. Ulteriori conformità

- LMF-N/LMF-I/LMF-E contiene meno di 100 ppm totale metallo pesante secondo la Direttiva Europea sugli Imballaggi 94/62/EC.
- La tracciabilità è indicata attraverso adeguate informazioni sulle etichette (anima, scatola e bancale)

7. Additivo a doppio uso

Sono in uso i seguenti additivi a doppio uso:

- E 470 a: sale di calcio di acidi grassi = Stearato di calcio (Ref. Nr. 24550), no SML
- E 570: Acidi grassi = Acido stearico (Ref. Nr. 24550), no SML

8. Riepilogo

Non è prevista alcuna obiezione contro l'uso di prodotti secondo il Regolamento Europeo (EC) 1935/2004, 10/2011 e §§ 30 e §§ 31 di LFGB.

Questo certificato si riferisce ai prodotti menzionati sopra. Il Regolamento 10/2011 fornisce le indicazioni per la scelta delle condizioni di prova adeguate per differenti prodotti alimentari.

Secondo queste Direttive i prodotti sopra menzionati possono essere usati per confezionare i prodotti alimentari menzionati in considerazione alle condizioni di contatto dei prodotti alimentari. Il consumatore finale deve valutare l'adeguatezza del prodotto se l'uso dei prodotti supera le linee guida di queste Direttive.

Al fine specifico della stampa, si ricorda che non deve verificarsi nessun contatto tra l'inchiostro da stampa e il prodotto alimentare.

Erre-Ci-A spa



Donà C.

Donà A.