




Scheda Tecnica (Technical Sheet)

Pirottini in cartoncino 1BC2001BL---:.....(Cardboard Baking cases)

	i (Technical Information)	
Famiglia (Family) :	Pirottini Rotondi - Rond Baking Cases	
Fondo (Base) A :	vedi tabella sottostante (see attached list)	
Steso (Flat) B:	vedi tabella sottostante (see attached list)	
Altezza (Wall) C:	vedi tabella sottostante (see attached list)	
Materiale (Material):	Carta di pura cellulosa, resistente ai grassi. Pure cellulose paper, heat resistant to grease.	
Grammatura (weight)	50 +/- 5% gr	
Stampa (Print) :	Stampa ad inchiostro per imballaggi alimentari (lato non stampato a contatto con l'alimento) resistente allo sfregamento ed al calore. L'inchiostro ed il promotore ripondono alle linee guida Eupia - (Color print with food packaging ink (not printed side direct contact with the foodstuffs.) resistant to friction and heat. The ink and the developer meet the guidelines EuPIA.)	
Resistenza al calore (Heat Resistance):	180-200°C	

Contenuto (Content):	vedi tabella sottostante (see attached list)
Bancale (Pallet):	Euro 80*120
Quantità per bancale (Q.ty per pallet):	vedi tabella sottostante (see attached list)
Etichetta Scatola (Case's label):	L'etichetta indica il codice articolo, la descrizione e la quantità. The label indicates the item number, description and quantity.
Lotto di produzione (Batch):	Indica il numero di produzione assegnato dal sistema. Indicates the number assigned by the system of production
Rintracciabilità (Traceability):	La tracciabilità è assicurata per tutte le materie prime ed i prodotti finiti da una procedura interna. L'etichetta esterna riporta le informazioni relative. Traceability is ensured for all raw materials and finished products from an internal procedure. The outer label contains
Conservazione (Storage):	information on. Per un adeguata conservazione del prodotto è necessario conservarlo nell'imballo originale e conservarlo in un ambiente con temperatura compresa tra i 15° e 26 gradi celsius con umidità inferiore al 60%. For proper storage of the product is necessary to keep it in its original packaging and store it in an environment with a temperature between 15 ° and comprised 26 degrees Celsius with humidity less than 60%



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente si dichiara che il prodotto a Voi fornito

PIROTTINO - COPRIVASSOI - SOTTOGELI - CARTUCCE - TULIP CUP

è idoneo

al contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione (alimenti grassi/umidi)

è conforme

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 2023/2006/CE
- Regolamento 10/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche (ultimo Reg. UE n. 1245/2020)
- Direttiva 62/94 e s.m.i. (la somma dei metalli pesanti Pb, Cd, Hg, e Cr VI rispetta il limite fissato in 100 ppm p/p)

e alla seguente legislazione Italiana:

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

e alla seguente legislazione americana (FDA):

- FDA (Par. 176.170 e 176.180);

e alla raccomandazione XXXVI dell'Istituto Federale Tedesco per la Valutazione del Rischio (BfR)

e al seguente Decreto Francese

- 2020-1725 – 29.12.2020
- ai prodotti realizzati e venduti in Francia in riferimento ai limiti stabiliti di MOAH e MOSH nei materiali di confezionamento realizzati in carta.

Si dichiara che il materiale sopra citato è fabbricato con:

- ***Carta slip-easy stampata e non (lato non stampato a contatto con l'alimento)***

Si dichiara che:

- sono stati effettuati i test per verificare l'inerzia sensoriale come richiesto dal DM 21.03.73, DM 267 del 30.05.01 e successivi.
- i materiali ausiliari (inchiostri e vernici) rispettano la "EuPIA Guideline" (ed. 2016).



- il cartoncino è realizzato utilizzando materie fibrose, sostanze di carica, sostanze ausiliarie e coadiuvanti tecnologici di lavorazione presenti nelle liste positive della legislazione vigente, è conforme ai requisiti di composizione e purezza stabiliti per il contatto con alimenti per i quali non sono previste prove di migrazione e rispetta le restrizioni specifiche eventualmente applicabili (Titolo II, capo IV, art. 27 bis, DM 21/03/1973)
- il cartoncino non viene realizzato con carta riciclata (post consumo)
- il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

Simulanti	Tempo e Temperatura (contatto ripetuto e immersione totale)
TENAX	30 min. a 220 °C

Dual use

Si dichiara che nei prodotti stampanti con stampa litografica il fornitore di inchiostri dichiara di utilizzare sostanze dual use, in percentuale minima, mantenendo la soglia consentita per legge.

Sostanze allergeniche

Il materiale non contiene sostanze potenzialmente allergeniche

Sostanze esenti

Le sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS: *non-intentionally added substance* intese come impurità nelle sostanze utilizzate, intermedi di reazione o di decomposizione o set off di stampa) sono valutate secondo il principio dell'analisi del rischio a garanzia del rispetto della conformità all'articolo 3 del regolamento 1935/2004/CE (metodo UNI/TS 11788:2020).

Il materiale è esente da:

- BADGE, NODGE, BAGE, Bisfenolo A - F - S e per le sostanze pericolose elencate nella direttiva CEE 67/548 e successive integrazioni e modifiche;
- OGM;

Riciclo

Il materiale può essere:

- riciclato come da UNI EN 13430:2005 e, considerata l'evoluzione tecnologica, si consiglia di riciclare la nostra carta in impianti di ultima generazione (per esempio pulper ad alta densità).
- recuperato sotto forma di energia come da UNI EN 13431:2005

Condizioni/limitazioni di utilizzo

Il materiale destinato al contatto con alimenti deve essere conservato per un periodo non superiore a 12 mesi, possibilmente confezionato, in luogo asciutto e riparato dalla luce e da fonti calore. La conformità del materiale s'intende limitatamente al rispetto delle condizioni di stoccaggio, di manutenzione e di utilizzo tenuto conto delle caratteristiche peculiari del prodotto, delle condizioni previste per l'uso o delle codifiche professionali.

Nello specifico per le condizioni di utilizzo si precisa che il materiale:

- può essere utilizzato in forno microonde tempo e potenza in funzione del tipo di impasto/alimento;
- può essere utilizzato in forno tradizionale fino a 180 °C (220°C se non stampati) per 60 min circa;
- può essere utilizzato a basse temperature fino a -40°C : tempo a discrezione dell'utilizzatore in funzione del tipo di impasto/alimento



Tali dati sono indicativi: è responsabilità dell'utilizzatore assicurarsi che l'imballo sia adeguato e sicuro per l'uso previsto.

Validità della dichiarazione

Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata



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.

Smaltimento

Il materiale è composto da carta di pura cellulosa

- Codice di smaltimento CARTA - PAP22
SEGUIRE SEMPRE LA DISPOSIZIONE DEL PROPRIO COMUNE

Questa dichiarazione rispetta i requisiti normativi vigenti nell'Unione Europea e nei Paesi Extraeuropei che ne riconoscono la validità. È responsabilità del Cliente comunicare le eventuali differenze legislative in senso restrittivo a quelle vigenti nell'area UE.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.

La sicurezza alimentare è correlata alla presenza di pericoli che possono essere introdotti in qualsiasi punto della filiera alimentare. Le organizzazioni all'interno della filiera alimentare devono avere la capacità di controllare i pericoli per la sicurezza alimentare soddisfacendo tutti i requisiti necessari e attuando le opportune misure di controllo che BENDERS ITALIA ha adottato, in maniera volontaria, all'interno di un sistema organizzativo che opera in conformità alle GMP *Good Manufacturing Practices*.

Poncarale, 01/05/25

Bendersitalia srl

BENDERSITALIA SRL
Via Gutenberg, 19/21
25020 PONCARALE
- BS -
P. IVA: 03543160174