
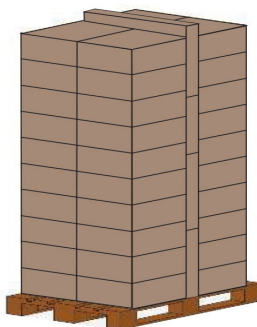
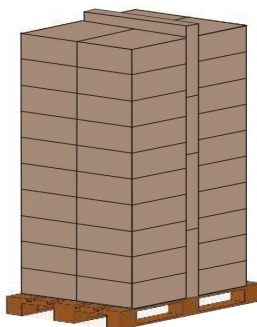
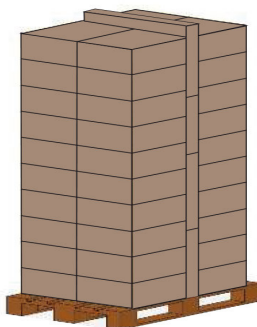


Scheda Tecnica (Technical Sheet)

Pirottini Royal (Royal baking cases)

Codice (Code): 1BC 2001RC--



Dati Tecnici (Technical Information)			
Famiglia (Family):	Pirottini (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 colorata in pasta marrone e accoppiata con poliestere oro da 12 my e Pet neutro a contatto con l'alimento. Pure cellulose paper, heat resistant to grease pulp-colored brown coupled with gold polyester 12 my and Neutral pet in contact with food.		
Grammatura della Carta (Paper Gsm.):	86 gr. +/- 5%		
Stampa (Print):	Stampa ad inchiostro per imballaggi alimentari (lato poliestere a contatto con l'alimento). Color print with food packaging ink (polyester side direct contact with the foodstuffs).		
Resistenza al calore (Heat Resistance):	180 - 220 °C 60 min		
Questo tipo di materiale è stato accoppiato da un terzista esterno, certificato BRCGS.			
Informazioni Logistiche (Logistics Information)			
Scatola esterna (Outer Case):	Vedi tabella sottostante (see attached list)		
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 information on.		
Conservazione (Storage):	Per un'adeguata conservazione del prodotto è necessario conservarlo nell'imballo originale e conservarlo in un ambiente con temperatura comprese 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 26 degrees Celsius with humidity less than 60%.		
Conformità (Accordance):	CE 1935/2004: Regolamento Riguardante i materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Riguardante prove di migrazione, tracciabilità ed etichettatura. Regulations Concerning the materials intended to come into contact with food. Concerning migration testing, traceability and labeling.		
	CE 2023/2006: Regolamento relativo alla buona pratica di fabbricazione dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Rules relating to good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.		
	CE 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici. Commission Regulation (EU) 1895/2005 on the restriction of use of certain epoxy derivatives.		
	UE 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. UE 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.		
	UE 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio. UE 2025/40 on packaging and packaging waste.		
	DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche: Disciplina igienica degli imballaggi e oggetti destinati a venire a contatto coi prodotti alimentari. Rules relating to hygiene of packaging and articles intended to come into contact with food.		
	DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche DPR777/82 and following revisions and amendments.		
CODICE SMALTIMENTO:	C/PAP 81 (verificare le disposizioni del proprio comune)		
Preparato-Prepared	Approvato- Approved	Data-Date	Modifiche - Changes
Resp. Qualità	L'Amministratore Unico Alberto Sandrini	13/06/2025	Emissione



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

1 Con la presente si dichiara che il materiale PIROTTINI in carta bianca/colorata fornitoVi

è adatto

al contatto con **TUTTI I TIPI DI ALIMENTO** (riferimento DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti) (con limiti di carattere tecnologico per quanto riguarda sostanze liquide).

è conforme

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 2023/2006/CE

Ed alla seguente legislazione Italiana:

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

2 Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti componenti:

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

3 Si dichiara che:

☒ i materiali ausiliari (inchiostri e vernici) rispettano la "EuPIA Guideline" (ed. 2008).

☒ sono stati effettuati i test per verificare l'inerzia sensoriale come richiesto dal Regolamento (CE) n. 1935/2004

☒ E' 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 sono previste prove di migrazione e rispetta le restrizioni specifiche eventualmente applicabili (Titolo II, capo IV, art. 27 comma 1, DM 21/03/1973)

☒ Tutte le materie prime sono in conformità con l'allegato 1 delle Linee Guida dell'Industria per la conformità dei Materiali e Oggetti di Carta e Cartone per il Contatto con gli Alimenti (ed. 2010)



5 L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale alla presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti nonché alla idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

6 Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi al punto 1) sono modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai della conformità.

7 Per mantenere l'integrità del prodotto, è consigliato che il materiale destinato al contatto con alimenti venga 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.

I prodotti menzionati non contengono sostanze derivate dal bisfenolo-A (2,2bis(4idrossifenil)propano) come il policarbonato, il BADGE (bisfenolo A diglicidil etere) e i relativi composti (BFDGE e NOGE), l'azodicarbonamide, il cloruro di vinile o il 2,4,4'tricloro-2'idrossidifenilettere (triclosan). Di conseguenza, non risultano pertinenti: le direttive 78/142/CEE, 80/766/CEE, 81/432/CEE, 2004/1/CE, 2011/8/UE e il regolamento 1895/2005. Nella formulazione non sono utilizzati additivi plastificanti come gli ftalati (esteri dell'acido ortoftalico) né altri tipi. Si informa inoltre che per la realizzazione dei prodotti in oggetto non si fa ricorso in nessuna fase della lavorazione ai MOSH e ai MOAH. Si dichiara inoltre che tutti i prodotti da noi fabbricati non contengono OGM o TALCO. Tutti i prodotti vengono smaltiti secondo il regolamento EC/94/62.

8 In caso di cambiamento del prodotto, della sua composizione, o della sua destinazione d'uso, così come in caso di mutazione delle condizioni d'uso del prodotto, il destinatario della presente dichiarazione deve assicurarsi della compatibilità contenitore/contenuto della quale si assume la responsabilità.

9 Etichettatura ambientale: Pirottino: PAP22, Imballo: PAP21, Sottoimballo: PAP20.

10 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.

11 Dichiarazione valida per i codici di BENDERSITALIA Srl.

Poncarale, 10/05/2025
Uff. Qualità


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