



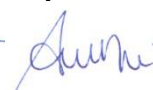
Prodotto:

ROBY PACK LINEA PROFESSIONALE
LMF-N 36

CARATTERISTICHE		UNITA' DI MISURA	METODO	RISULTATI	
COLORE		-	Berry Plastics	Champagne	
SPESSORE		micron		9	+/- 15%
RENDIMENTO		m²/kg		88,89	+/- 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	105	+/- 15%
TRANSMISSIONE DEL GAS	O2	cm³/m²/24hrs,bar	DIN 53380/3	5.500	+/- 15%
	CO2		ASTM 1434	14.300	+/- 15%
APPLICAZIONI					
MACCHINA CONFEZIONATRICE		Automatico	Manuale		
			X		
CONFORMITA'					
LMF-N 36 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-N 36 è inoltre conforme alla normativa tedesca nr. 1. LMF-N 36 è un film fattore 2 adatto ad avvolgere gli alimenti con fattore di riduzione 2 , e. g . formaggio, panini , burro LMF-N 36 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
PELLICOLA SIA BOX CHE RICAMBIO USO CATERING

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

LMF-I/LMF-N/LMF-E - Film in PVC adatto al confezionamento di generi alimentari appartenenti ai gruppi di prodotti indicati in basso.

Il prodotto è conforme alle seguenti legislazioni e regolamenti

1. Generale:

- Regolamento-EU 1935/2004
- Regolamento EU 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche
- LFGB §§ 30 e 31(Germania)
- Regolamento EU 2023/2006 per GMP
- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Bedarfsgegenständeverordnung datato 10.04.1992 e successivi aggiornamenti e modifiche (Germania)

2. Condizioni d'uso

- LMF-I/LMF-N/LMF-E sono conformi al limite di migrazione globale e specifica delle sostanze elencate di seguito e può essere utilizzato per avvolgere alimenti con fattore di riduzione 2, come formaggio, panini, prodotti a base di carne processata, burro, frutta, verdura.
- Tempi massimi di contatto: 10 gg. a 40°C, qualsiasi tempo di contatto a temperature ambiente o inferiore, incluso riscaldamento a 70°C per 2 ore o a 100°C per 15 minuti.
- La conformità è supportata da prove analitiche condotte in accordo con lo standard europeo EN1186-2. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm² di materiale di confezionamento. È stato utilizzato il simulante D2 (olio d'oliva). La prova è stata condotta per 10 giorni a 40°C.

3. Limiti di migrazione specifica

- I seguenti materiali con limite di migrazione specifica vengono utilizzati:

Descrizione	Limite (SML)
1,2-Cyclohexandicarboxylic acid, diisononyl ester (DINCH), FCM-Nr. 775	10 mg/dm ²
Epoxidized Soja beans oil (ESBO), FCM-Nr.	10 mg/dm ²
Di-2-ethylhexyl terephthalate (DEHT),	10 mg/dm ²
Polyadipat, FCM-Nr.: 73	5 mg/dm ²
Mono- and Diglyceride fatty acids, acetylated, FCM-Nr. 8	10 mg/dm ²
Tri-n-butylacetyl citrate (ATBC), FCM-Nr.	10 mg/dm ²
Bis(2-ethylhexyl) adipate (DEHA), FCM-Nr.	3 mg/dm ²

4. Ulteriori conformità

- LMF-I/LMF-N/LMF-E contengono meno di 100 ppm di metalli pesanti secondo la direttiva europea sull'imballaggio 94/62/EC.
- La rintracciabilità delle materie prime utilizzate è garantita grazie alle informazioni riportate su etichette bancale/scatola e all'interno del tubo.

5. Additivi „Dual use“

Nel manufatto sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

- E 470 a: Stearato di calcio (Ref. Nr. 24550), senza SML
- E 570: acidi grassi = acido stearico (Ref. Nr. 24550), senza SML

6. Riepilogo:

Non vi è alcuna obiezione relativa all'uso dei prodotti ai sensi del regolamento UE 1935/2004, 10/2011 e §§ 30 e 31 del LFGB.

Questo certificato è valido per i prodotti di cui sopra. Il regolamento 10/2011 fornisce le linee guida per la scelta delle condizioni di prova adatte per diversi prodotti alimentari. Secondo queste direttive i prodotti suddetti possono essere utilizzati per avvolgere i citati prodotti alimentari in considerazione delle condizioni di contatto con gli stessi. L'utente finale deve valutare l'idoneità del prodotto in funzione delle linee guida di tali direttive. Per quanto riguarda la pellicola stampata, nessun contatto deve avvenire tra l'inchiostro di stampa e il prodotto alimentare.

Erre-Ci-A spa

Donà C.

Donà A.