



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

1 Con la presente si dichiara che gli articoli FORME DI COTTURA fornitoVi per il confezionamento di alimenti del tipo:

- 02:^(a) : CEREALI, DERIVATI DI CEREALI, PRODOTTI DELLA BISCOTTERIA, DELLA PANETTERIA E DELLA PASTICCERIA
- 03:^(a) : CIOCCOLATO, ZUCCHERO E LORO DERIVATI, DOLCIUMI

è conforme

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 2023/2006/CE
- Direttiva europea 94/62/CE e successive modifiche, in riferimento ai requisiti ambientali nell'ideazione e produzione di materiali d'imballaggio

Ed alla seguente legislazione Italiana:

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

Gli imballi sono stati ideati e prodotti nel rispetto delle pertinenti norme EN elencate di seguito:

- EN 13430 riciclaggio
- EN 13431 recupero energetico
- livello di concentrazione dei metalli pesanti: rispetto dei limiti di legge (100 ppm in peso)

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

Carte di pura cellulosa (100% *fibra cellulosica vergine*) ad alta densità, calandrate, di cui una colorata in massa (brown) e stampata rotocalco, in liscio; l'altra naturale in onda.

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



- negli articoli e nei processi produttivi e, sulla base delle informazioni ricevute, non vengono utilizzate o intenzionalmente aggiunte le seguenti sostanze:

- Bisfenolo A

- I seguenti ftalati: DEP (diethyl phtalate), DIDP (di-iso-decyl phtalate), DINP (di-isononyl), DMEP (phtalate de di(2-methoxyethyle)), DNOP (di-n-octyl phtalate), DPEP (dipentyl phtalate)

Non è possibile tuttavia escludere l'eventuale presenza a livello di tracce , in concentrazione di parti per milione (ppm), come impurezze non note, introdotte dalle materie prima a monte del processo.

4. Condizioni di utilizzo:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale per 60 min ca 180°- 200°C Sì x No ☐

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde con tempo e potenza di cottura a discrezione dell'utilizzatore sulla base della tipologia di impasto/alimento. Sì x No ☐

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino ad un minimo di -30°C e tempo a discrezione dell'utilizzatore sulla base della tipologia di impasto/alimento. Sì x No ☐

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.

ETICHETTATURA AMBIENTALE: Prodotto (PAP22) Imballo (PAP20)

5 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.

Poncarale, 01/05/2025 Funzione **RESP. GSA**