

## SCHEDA TECNICA

PT

**IT1750AW88/Z3**



Contenitore 6 Porzioni Rettangolare, Stampato



I prodotti, in pura cellulosa, cellulosa con dispersione e cellulosa estrusa con i diversi polimeri plastici, sono idonei al contatto diretto con gli alimenti, conformemente alla legislazione nazionale e comunitaria.

Per l'idoneità Tecnologica e le Condizioni d'uso si rimanda alla Dichiarazione di Conformità di riferimento.

Possono essere stampati con grafiche personalizzate. Il PAD assorbente se presente NON è edibile.



L'immagine ha il solo scopo di presentare il formato

## Caratteristiche

Materia prima utilizzata	Pura cellulosa+PET
Grammatura standard	430 g/mq
Peso $\pm 5$ %	37,90 g
Dimensioni esterne $\pm 3$ mm	270 x 200 x 50 mm (L,I,h)
Dimensioni interne $\pm 3$ mm	252 x 182 mm (L,I)
Fondo	220 x 152 mm (L,I)
Volume, capacità approssimativa	1800 cc
PAD Assorbente	ASSENTE

## Confezionamento

Dimensioni cartone (est.)	600 x 400 x 400 mm (L,I,h)
Pezzi per cartone	300
File/Stecche per cartone	4 da 75 pz
Peso a cartone (netto) kg	11,37
Peso a cartone (lordo) kg	12,02
Cartoni su EPAL	16
Pezzi su EPAL	4800

## Consigli

Temperature e tempi di esercizio massimi (forno)	Tradizionale 200°C - 60', lontano da fonti di calore diretto, fiamme o grill - Microonde 800W - 8'
Nel congelatore	Non termosaldare film/coperchio dopo cottura in forno -18 °C
Modalità e tempi di conservazione	Il prodotto non porta data di scadenza, conservare in luogo asciutto, 20÷23°C e 50÷55%RH, lontano dai raggi solari.

**Data di Stampa:** 28 Novembre 2024 - Rev.03

L'azienda non si assume alcuna responsabilità per l'attualità, correttezza o completezza delle informazioni riportate alla data di stampa del documento

IPACK srl Unipersonale | Via A. Einstein, 8 - 47025 MERCATO SARACENO (FC)  
tel +39(0)547373062- telefax : +39(0)547373314- www.ipacksrl.it ipacksrl@pec.it  
CF e Partita IVA 02248830404

R.E.A. Fo 251993 Reg. Imprese di FC n. 02248830404  
ATECO 17.21.00 Cod. INTRA IT 02248830404

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A  
VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

**IPACK SRL** dichiara che, nelle condizioni di utilizzo previste e prevedibili e nello stato in cui viene commercializzato, l'articolo della serie Standard PET \*

**Contenitore neutro, Contenitore neutro con Bordo Rinforzato, Contenitore stampato,  
Contenitore stampato con Bordo Rinforzato**

Codici articolo: IT350AW85/Z IT750AW86/Z IT1550AW87/Z IT1750AW88/Z3

**è conforme**

alla seguente legislazione comunitaria:

- **Reg. (CE) 1935/2004** e successivi aggiornamenti e modifiche;
- **Reg. (UE) 10/2011** e successivi aggiornamenti e modifiche;
- **Reg. (CE) 1895/2005**;
- **Reg. (CE) 2023/2006** e successivi aggiornamenti e modifiche;

ed alla seguente legislazione nazionale:

- **(DPR) 777/1982** e successivi aggiornamenti e modifiche;
- **DL 29/2017**;
- **DM 21/03/1973** e successivi aggiornamenti e modifiche;
- **Raccomandazioni BfR XVII, BfR XXXVI**;
- **Décret n° 2007-766 del 10/05/2007 e Fiche MCDA n°4 (V02 – 01/01/2019)**;
- **Loi n°2010-729 du 30 juin 2010** e successivi aggiornamenti;

La gamma di prodotti sopra menzionati è fabbricata mediante Termoformatura con i seguenti materiali:

**Cartoncino** con coating in materiale **plastico**  
nello specifico da **pura cellulosa (310÷420g/mq) (lato non a contatto)**,  
\* con **estrusione in PET bianco (34÷40g/mq) (lato a contatto)**

Il prodotto rispetta i limiti indicati nelle legislazioni sopraelencate e questa Dichiarazione è supportata dai Test sotto effettuati alle Condizioni di prova, Rapporto Superficie/Volume massimo (dm<sup>2</sup>/dl) pari a 0,52

**Migrazione Globale**

Simulante	Tempo e Temperatura
acido acetico 3%	2h 100°C – 24h 20°C – 2h 100°C
etanolo <50%	2h 100°C – 24h 20°C – 2h 100°C
sostituti olio EVO, rispettivamente etanolo 95% e isottano	1h 175°C – 24h 20°C – 1h 175°C rispettivamente 6h 60°C e 4h 60°C
MPPO	1h 200°C – 24h 20°C – 1h 100°C

**IPACK S.R.L.**

Via Albert Einstein, 8  
I-47025 Mercato Saraceno (FC)  
P. Iva/Cod. Fisc.: 02248830404  
Capitale sociale i.v.: € 1.500.000  
www.ipacksrl.it

REA: FO - 251993  
Email: sales@ipacksrl.it  
PEC: ipacksrl@pec.it  
Tel: +39 0547 373062  
www.gruppo-happy.it

**Limiti di migrazione e Restrizioni specifiche** in allegato alla presente DoC tabella elenco sostanze

Il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione e le restrizioni specifiche nei simulanti e tempi elencati.

Simulante	Tempo e Temperatura
acido acetico 3%	2h 100°C – 24h 20°C – 2h 100°C
etanolo 10%	2h 100°C – 24h 20°C – 2h 100°C
olio EVO	1h 175°C – 24h 20°C – 1h 175°C

**Dual Use** in allegato alla presente DoC tabella elenco sostanze

Potrebbe esserci la presenza di sostanze regolate dal Reg. CE 1333/2008 e dal Reg. CE 1334/2008 (sostanze chiamate additivi “Dual Use”).

**Nanomateriali**

Il manufatto non contiene sostanze non figuranti nell’elenco dell’Unione Europea dei materiali autorizzati al contatto alimentare o in quello provvisorio considerate in nanoforma o classificate come mutagene, cancerogene o tossiche per la riproduzione.

**PFAS, MOSH/MOAH**

Si dichiara che all’interno del manufatto non sono presenti sostanze perfluoroalchiliche (PFAS), idrocarburi aromatici di oli minerali (MOAH) né idrocarburi saturi di oli minerali (MOSH), supportati dalle dichiarazioni dei fornitori di materiali e verificate da analisi di quantificazione svolte da laboratori accreditati.

**Bisfenolo A (BPA)**

In conformità al Regolamento UE 2024/3190, che vieta l'uso del BPA, si dichiara che il nostro manufatto è privo di BPA, inclusi i suoi sali e residui derivanti dall'uso di altri bisfenoli. Tale assenza è confermata dalle dichiarazioni dei fornitori dei materiali e verificata da analisi di quantificazione eseguite da laboratori accreditati

**NIAS** in allegato alla presente DoC tabella elenco sostanze

In linea con il Reg. CE 1935/2004 e, in particolare, con il Reg. UE 10/2011, la normativa europea si prefigge di assicurare che gli imballaggi, specialmente quelli in plastica, non rilascino sostanze nocive negli alimenti. IPACK, attraverso verifiche analitiche di quantificazione condotte da laboratori accreditati, valuta le sostanze denominate NIAS, sia volatili che semi-volatili e non volatili nello strato plastico del packaging. Questo approccio risulta cruciale per garantire la sicurezza dei MOCA e tutelare la salute dei consumatori.

Un ulteriore aspetto fondamentale introdotto dal Regolamento UE 351/2025 concerne la purezza delle sostanze impiegate nella produzione della plastica. La nuova normativa richiede che tali sostanze siano di elevata qualità, come attestato dai nostri fornitori di materie prime vergini, incluse le cellulose. Si precisa inoltre che nel processo produttivo non vengono utilizzati scarti, sfridi, rifili di produzione né materiali post-consumo riciclati.

Il Regolamento UE 351/2025 specifica che: “qualora la migrazione di tali sostanze superi il valore di 0,00015 mg/kg di alimento”, sarà necessaria una valutazione del rischio più approfondita. Attualmente, non esistono metodi di test sufficientemente precisi e affidabili per l'analisi dei NIAS su diversi materiali. Pertanto, oltre all'analisi, si rende necessario fornire istruzioni e formazione specifica per interpretare i risultati analitici e sviluppare un approccio di bioanalisi, inteso come metodo analitico per determinare la potenza o l'effetto di una sostanza basandosi sui suoi effetti su organismi viventi, cellule o tessuti.

**IPACK S.R.L.**

### Metalli

Come da Regolamento (UE) 10/2011 allegato II paragrafo 1 i prodotti forniti rispettano i Limiti di Migrazione Specifica relativi ai metalli: Alluminio (LMS 1 mg/kg food), Bario (LMS 1 mg/kg food), Cobalto (LMS 0,05 mg/kg food), Rame (LMS 5 mg/kg food), Ferro (LMS 48 mg/kg food), Litio (LMS 0,6 mg/kg food), Manganese (LMS 0,6 mg/kg food), Nichel (LMS 0,02 mg/kg food) e Zinco (LMS 5 mg/kg food).

Come da Regolamento (UE) 1245/2020, i prodotti forniti rispettano i Limiti di Migrazione Specifica e restrizioni relative anche per i successivi metalli: Ammonio<sup>(01)</sup>, Antimonio<sup>(02)</sup> (LMS 0,04 mg/kg food), Arsenico (LMS NR), Cadmio (LMS NR (LDR 0,002)), Calcio<sup>(01)</sup>, Cromo<sup>(03)</sup> (LMS NR), Europio<sup>(04)</sup> (LMS 0,05 mg/kg food), Gadolinio<sup>(04)</sup> (LMS 0,05 mg/kg food), Lantanio<sup>(04)</sup> (LMS 0,05 mg/kg food), Piombo (LMS NR), Magnesio<sup>(01)</sup>, Mercurio (LMS NR), Potassio<sup>(01)</sup>, Sodio<sup>(01)</sup>, Terbio<sup>(04)</sup> (LMS 0,05 mg/kg food).

### Osservazioni

*(O1) La migrazione è soggetta all'articolo 11, paragrafo 3, e all'articolo 12.*

*(O2) Si applica la nota di cui all'allegato I, tabella 1, n. sostanza MCA 398: l'LMS potrebbe essere superato a una temperatura molto elevata.*

*(O3) Ai fini della verifica della conformità al presente regolamento, al cromo totale si applica il limite di rilevamento di 0,01 mg/kg. Se l'operatore che ha immesso il materiale sul mercato può tuttavia dimostrare, sulla base di prove documentali preesistenti, che la presenza di cromo esavalente nel materiale è esclusa in quanto tale metallo non è utilizzato né si forma durante l'intero processo produttivo, al cromo totale si applica un limite di 3,6 mg/kg di prodotto alimentare.*

*(O4) I lantanidi europio, gadolinio, lantanio e/o terbio possono essere utilizzati conformemente all'articolo 6, paragrafo 3, lettera a), purché:*

*a) la somma di tutti i lantanidi che migrano nel prodotto o simulante alimentare non superi il limite di migrazione specifica di 0,05mg/kg*

*b) la documentazione di cui all'articolo 16 contenga prove analitiche, basate su una metodologia ben descritta, atte a dimostrare che nel prodotto o simulante alimentare i lantanidi utilizzati sono presenti in forma ionica dissociata*

### Ammine

Come da Regolamento (UE) 10/2011 allegato II paragrafo 2, le Ammine Aromatiche Primarie elencate nell'allegato XVII a.8 - v.43 del Reg. CE 1907/2006 per le quali nell'allegato I, tabella 1, non è specificato alcun limite di migrazione, non migrano e/o non sono rilasciate dai prodotti forniti, oggetto di questa dichiarazione, verso l'alimento contenuto, altresì non risultano rilevate da strumenti, apparecchiature di analisi, che hanno un limite di rilevamento pari a 0,002 mg/kg di prodotto o simulante alimentare applicato a ciascuna AAP.

Per tutte le altre Ammine Aromatiche Primarie non elencate nell'allegato XVII a.8 - v.43 del Reg. CE 1907/2006 e per le quali nell'allegato I, tabella 1 non è indicato un LMS, i prodotti forniti rispettano i limiti di Migrazione Specifica relativi alla somma di tali Ammine Aromatiche Primarie, non superando LMS di 0,01 mg/kg food.

### Carta

Il prodotto è conforme ai requisiti di composizione e purezza stabiliti per il contatto con gli alimenti per i quali sono previste prove di migrazione e rispetta le restrizioni specifiche eventualmente applicabili secondo il Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive modifiche.

Inoltre il prodotto rispetta i requisiti secondo le Raccomandazioni tedesche BfR XXXVI "Carta e cartone per il contatto alimentare" e la procedura francese DGCCRF Fiche MCDA n°4 (V02-01/01/2019) "Idoneità al contatto alimentare di materiali organici a base di fibre vegetali destinate a venire a contatto con le derrate alimentari".

### Valutazione Organolettica

L'articolo è stato infine sottoposto a verifica dell'inerzia organolettica, secondo le norme UNI 10192:2000 e non sono state evidenziate alterazioni o differenze di odore e sapore.

### IPACK S.R.L.

Il prodotto è **idoneo** e al contatto con **Tutti gli alimenti** nelle seguenti **condizioni d'uso**, anche combinate, del prodotto, impiegato quale contenitore in pura cellulosa estrusa con coating PET, unitamente all'alimento fresco solido o semisolido confezionato all'interno:

- Mantenimento in **Freezer** fino ad una **temperatura** di **-18°C** per **più di 24 ore**
- Mantenimento in **Frigorifero** ad una **temperatura** compresa **tra +2°C e +7°C** per **più di 24 ore**
- Mantenimento a **temperatura ambiente** per **più di 24 ore**
- **Riempimento a caldo +100°C 15 minuti** e successivamente mantenuto **+70°C per 2h**
- **Impiego in hot cabinet a +70°C per 8 ore**
- **Cottura in Forno Tradizionale** ad una **temperatura** di **+200°C** per **60 minuti**, lontano da **Grill e Pareti** del forno
- **Riscaldamento in Forno a Microonde a 800 Watt per 8 minuti**

È comunque responsabilità del confezionatore del prodotto finito (*alimento + imballaggio*) assicurarsi che l'utilizzo dell'imballo nelle condizioni previste (W/min) sia sicuro, tenendo in considerazione tutte le informazioni rilevanti, come ad esempio la forma e le dimensioni dell'imballo e la quantità e il tipo di cibo confezionato.

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo a cui è destinato.

L'utilizzazione, in sede industriale o commerciale, del materiale indicato nella presente dichiarazione è subordinata all'accertamento della sua conformità alle norme vigenti nonché dell'idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

*Si raccomanda di verificare la tenuta della chiusura del contenitore, con film o coperchio termosaldato, se effettuata dopo la cottura in forno all'interno della vaschetta stessa.*

L'utilizzo del contenitore in ambienti particolarmente umidi potrebbe comportare la perdita delle caratteristiche tecnologiche dello stesso, per effetto della sua componente cellulosica di cui è composto il prodotto, >80%.

Le condizioni di stoccaggio ottimali sono, ad una temperatura di 20÷23°C e umidità relativa del 50÷55%.

*Si ricorda che manipolare i prodotti, stampati, al di fuori di questi range di temperatura e umidità, può compromettere la stabilità chimico-fisica degli inchiostri quindi verificarsi una leggera perdita di colore, accentuata se il prodotto in oggetto viene a contatto diretto con altre componenti cellulosiche assorbenti.*

*Inoltre, se si lavora al di fuori degli stessi range di temperatura e umidità, in fase di stoccaggio di prodotti stampati, si consiglia di non sovrapporre le vaschette, nemmeno nelle parti del bordo.*

Questa dichiarazione nella sua codifica e revisione ha validità massima di 2 anni a partire dalla data di emissione, comunque sarà sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati tali da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità stessa.

**Questa dichiarazione è subordinata al rapporto/contratto di fornitura che esiste tra IPACK e la società Cartaria Forlivese srl, destinataria della medesima, e si precisa, a scanso di equivoci, che se il destinatario utilizza una revisione obsoleta o decaduta, non saranno assunte responsabilità derivanti da successive modifiche a informazioni inserite nella nuova Dichiarazione utili alla conformità di prodotto, in riferimento a contenuti, processi, requisiti normativi o altro.**

Rev.00 – Data di Emissione: 16 Aprile 2025

**IPACK srl**  
Via Einstein, 8  
47025 Mercato Saraceno (FC)  
Food Contact Expert  
**Ravegnini Stefano**



Data di Stampa: 13 maggio 2025

**IPACK S.R.L.**

Via Albert Einstein, 8  
I-47025 Mercato Saraceno (FC)  
P. Iva/Cod. Fisc.: 02248830404  
Capitale sociale i.v.: € 1.500.000  
www.ipacksrl.it

REA: FO - 251993  
Email: sales@ipacksrl.it  
PEC: ipacksrl@pec.it  
Tel: +39 0547 373062  
www.gruppo-happy.it

