

PRODOTTO

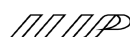
Codice articolo	30221
Referenza alfanumerica	P9PP
Descrizione articolo	100 VASCHETTE P9 BIA 152x108x55mm PP
Codice EAN confezione	8001511003247
Linea commerciale	Prof



INFORMAZIONI PRODOTTO

Materia prima	PP - Polipropilene (05)		
Masterbatch colorante	Idoneo al contatto con gli alimenti		
Tecnologia di lavorazione	Termoformatura		
Lunghezza dell'articolo [mm] (±5%)	152,0		
Larghezza dell'articolo [mm] (±5%)	108,0		
Altezza dell'articolo [mm] (±5%)	55,0		
Diametro superiore [mm] (±5%)	---		
Diametro inferiore [mm] (±5%)	---		
Peso unitario [g] (±5%)	10,0		
Capacità totale [ml] (±5%)	648		
Capacità alla tacca [ml]	1) ---	2) ---	3) ---
Resistenza alle alte temperature [°C]	121		
Resistenza alle basse temperature [°C]	-20		
Utilizzabile in forno microonde	Sì (121°C)		
Uso previsto	Idoneo a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi di tempo prolungati e alla temperatura massima di 70°C per tempi inferiori a 2 h e alla temperatura massima di 121°C per tempi inferiori a 1 h.		
Normativa di riferimento	Regolamento 1935/2004/CE D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti Direttiva 94/62/CE e successivi aggiornamenti Regolamento 10/2011/UE e successivi aggiornamenti		

Simboli sul prodotto



INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballaggio primario	Film Plastico Termosaldato
Pezzi per confezione	100
Lunghezza confezione [cm]	---
Larghezza confezione [cm]	---
Altezza confezione [cm]	---
Confezioni per cartone	8
Imballaggio secondario	Cartone
Codice ITF	8001511035606
Lunghezza cartone [cm]	44,2
Larghezza cartone [cm]	31,2
Altezza cartone [cm]	43,7
Volume cartone [m³]	0,060
Peso netto cartone [Kg]	8,00
Tara cartone [Kg]	0,461
N. cartoni per bancale	30
N. strati per bancale	5
Lunghezza bancale [cm]	120
Larghezza bancale [cm]	80
Altezza totale bancale standard [cm]	230

CONAI

Articolo soggetto a contributo CONAI come da normativa vigente

Approvazione:



Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Vaschette/Vassoi Gastronomia/ Vaschette con coperc 30221 in PP è adatto a venire a contatto con i seguenti alimenti:

Tutti i tipi di prodotti alimentari

SONO CONFORMI

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004
REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 e successivi aggiornamenti
REGOLAMENTO (CE) N. 1895/2005
REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006
REGOLAMENTO (UE) 2024/3190

ed alla seguente legislazione italiana:

Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche
DECRETO LEGISLATIVO 10 febbraio 2017, n.29

Tali prodotti sono realizzati con i seguenti materiali e sostanze:

PP: Polipropilene materia prima principale del prodotto
Masterbatch necessari ad ottenere la tonalità di colore desiderata

Eventuali sostanze soggette a restrizioni e/o limiti di migrazione specifica:

Denominazione della sostanza	N. CAS	Restrizioni e/o limiti di migrazione specifica
1,1,1-trimetilolpropano	0000077-99-6	LMS 6 mg/kg
2',2'-metilen-bis(4,6-di-terz-butilfenil)sodio fosfato	0085209-91-2	LMS 5 mg/kg
3-(3,5-di-terz-butil-4-idrossifenil) propionato di ottadecile	0002082-79-3	LMS 6 mg/kg
9,9-bis(metossimetil)fluorene	0182121-12-6	LMS 0,05 mg/kg
Alluminio	-	LMS 1 mg/kg
Bario	-	1 mg/kg di prodotto o simulante alimentare
Cloridrati di N,N-bis(2-idrossietil)alchil (C8-C18)ammina	-	N. restrizione di gruppo 7 (1,2 mg/kg espresso come ammina terziaria)
Ferro	-	LMS 48 mg/kg
Fosfato di 2,2'-metilene-bis (4,6-di-terz-butilfenile) di litio	0085209-93-4	LMS 5 mg/kg
Litio	-	0,6 mg/kg di prodotto o simulante alimentare
N,N-bis(2-idrossietil)alchil (C8-C18)ammina	-	N. restrizione di gruppo 7 (1,2 mg/kg espresso come ammina terziaria)
Polietilenglicole (EO = 1-50) eteri degli alcoli lineari e primari ramificati (C8-C22)	-	LMS 1,8 mg/kg
Prodotto di reazione del fosfonito di di-terz-butile con difenile, ottenuto da condensazione di 2,4-di-terz-butilfenolo con il p difenile	0119345-01-6	LMS 18 mg/kg
Rame	-	5 mg/kg di prodotto o simulante alimentare
Sali, acido cis-1,2-ciclo-esandicarbossilico,	-	LMS 5 mg/kg
Zinco	-	5 mg/kg di prodotto o simulante alimentare.

SI DICHIARA CHE:

Il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale e restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

SIMULANTE A 2h a 100°C (OM5)
SIMULANTE B 2h a 100°C (OM5)
SIMULANTE D2 1h a 121°C (OM5)

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze in accordo con il Regolamento (UE) N. 10/2011 e il D.M. 21/03/1973. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm² materiale di confezionamento.

Nel manufatto possono essere presenti le seguenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/2008/CE e 1334/2008/CE (chiamate anche Additivi Dual Use):

Denominazione della sostanza	Numero E
Acido sorbico	E200
Acido stearico	E570
Diossido di titanio	E171
Monostearato di glicerina	E471
Ossido di Ferro	E172
Polidimetilsilossano	E900
Poliossietilene (20) sorbitano mono-oleato (Polisobato 80)	E433
Sali degli acidi grassi	E470A
Talco	E553B

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'articolo 11 del Regolamento 10/2011/UE comma 3, lettera a, b e del D.M. 21/03/1973. L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

UTILIZZO PREVISTO

Idoneo a venire a contatto con alimenti a base acquosa, acida e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi di tempo prolungati e alla temperatura massima di 70°C per tempi inferiori a 2 h e alla temperatura massima di 121°C per tempi inferiori a 1 h.

Il manufatto non può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale.

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde per il riscaldamento a temperature inferiori a 121°C

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -20 ° C

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto alle condizioni di utilizzo previste.

Il manufatto è idoneo al contatto con alimenti destinati a lattanti e bambini di età inferiore ai 3 anni come previsto dall'articolo 12 paragrafo 2 del Regolamento (UE) N°10/2011.

A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda ha a disposizione rapporti di prova e altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) 1935/2004, art.16, comma 1

Il manufatto soddisfa le prescrizioni pertinenti al Regolamento (CE) N. 1935/2004 agli articoli 3, 15 e 17.

I rischi eventuali da cross-contamination sono stati posti sotto sorveglianza con l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario mediante metodica HACCP e dalle regole GMP (Good Manufacturing Practices - Regolamento 2023/2006/CE) applicate al sito produttivo, strutture e personale. Tale sistema di qualità ci ha permesso di ottenere per i nostri prodotti la certificazione BRC/PACKAGING relativa allo standard del packaging per alimenti.

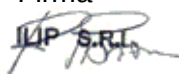
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente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

Data 29.04.2025

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

Funzione Amministratore Unico **E-mail** info@ilip.it **Tel** +39 0516715411



ILIP S.R.L.