Faerch Italy S.r.l.

Via Industriale 1/3 | 25028 Verolanuova
(BS) | Italy

Scheda tecnica Articolo - Article Specification

Vassoio in polistirene espanso.Si dichiara che questo specifico prodotto, non deve essere utilizzato in contrasto con la Direttiva SUP e la sua attuazione nelle legislazioni nazionali. Non contiene materiale da post-consumo/No post-consumer material.

Nomenclatura Nomenclature		Dimensioni di taglio - Cutting size (mm) ±1	**240 x 155**
Materiale Material	**POLISTIRENE**	Dimensioni interne Inner size (mm)	
Descrizione Description	**VAS XPS 166 /BIANCO / 750**	Altezza totale Height (mm) ±1	**45**
Codice Reference	**1501669**	Altezza Interna Inner Height (mm)	
Colore Color	**Bianco/White**	Peso vassoio Item Weight (g) ±10%	**7,4**
NOMINAL PAD DIMENSION (mm)		AVERAGE PAD ABSORBENCY (g/mq)	
Impilamento / Denest height (mm)		Ricetta/ Recipe	

Codice a barre Barcode (EAN 13)	**8022549067124**	Q.tà per Cartone Pcs / Carton	**750**
Capacità/Capacity (cc)±5%		Cartoni per Pallet Cartons / Pallet	**5**
Peso cartone Carton Weight (kg) ±10%	**5,5**	Dimensioni cartone Inner Box (mm)	**110*77,5*48**

Cartoni per posto pallett/ Cartons/pallett place		Pallett sovrapponibili/ Stokable pallett		Altezza pallett/ Pallett Heigh (mm)	

		Permeabilità Permeability	

Etichettatura - Labeling

Informazione da indicare in caso di reclamo.

Information to indicate in the event of a complaint.

Stoccaggio - Storage

Tenere lontano da fonti di calore, odori e umidità; evitare sovrapposizione di pesi eccessivi. / Keep away from sources of heat, odours and humidity; avoid overlajing of exceeding weight.

Norme Cogenti applicabili - Law Requirements

Il prodotto è idoneo ad entrare a contatto con alimenti secondo DM21/03/73, Reg. EU 10/2011 e successivi; Reg. EU 1935/2004 e 1895/2005 e 2023/2006.
Si dichiara che questo specifico prodotto, non deve essere utilizzato in contrasto con la Direttiva SUP e la sua attuazione nelle legislazioni nazionali non essendo utilizzato i) un'unica porzione, ii) destinati al consumo immediato iii) consumati dal contenitore; iv) pronti per il consumo senza ulteriore preparazione.
Vassoi/trays bianchi (white), colorati non neri (colored not black): RICICLABILE/RECYCLABLE. Nero (black) trays/vassoi: NON RICICLABILE/ NOT RECYCLABLE. RACCOLTA DIFFERENZIATA PLASTICA. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Temperatura - Temperature

L'utilizzatore dovrà verificare la compatibilità dell'imballaggio con l'impiego a cui viene destinato

The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for wich it is destined

Temperature Raccomandate / Recommended Temperature	-30 +70 °C

Quality Manager: **Fabio Rubechini** Rev.: **2023**

Le informazioni ivi riportate sono da considerarsi valori medi indicativi non vincolanti
The information herein should be considered average values

Issued by electronic system; valid without signature

Per Idoneità Alimentare vedere allegato "Dichiarazione di conformità per materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti. Vassoio XPS Standard bianco e colorato"

Packaging that cares

Verolanuova, 10/01/2025

Oggetto: **Dichiarazione di conformità per materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti**

Con la presente si dichiara che il materiale denominato **Vassoio XPS ASSORBENTE bianco e colorato** fornitovi per il confezionamento di alimenti freschi (*come da elenco) ed i materiali e sostanze utilizzati nella sua fabbricazione

sono conformi

Alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento 1935/2004/CE (articolo 3, articolo 11, paragrafo 5, articolo 15 e articolo 17);
- Regolamento 1895/2005/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti;
- Regolamento 10/2011/CE e successivi emendamenti compreso il Regolamento 2023/1627;
- Il masterbatch colorato è conforme alla risoluzione AP (89).

Ed alla seguente legislazione italiana:

- D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DL 10/02/2017 n°29.

Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti materiali/sostanze di partenza:

- Polistirene additivato di nucleanti ed antistatico;
- Master colore idoneo al contatto con alimenti.

Lo strato a diretto contatto con l'alimento è polistirene.

Il materiale bianco e colorato contiene le seguenti sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:

Sostanza	**REF**	**CAS**	**LMS**
Zinco Stearate	24550	557-05-1	5 mg/kg
Tetradi-(2,4-ditertbuthyl-phenyl)4,4'biphenilenediphosphonite	92560	38613-77-3	18 mg/kg
Acido Alchil(C8-C22)solfonico	34230		6 mg/kg
Trietilenglicole-bis(3-(3-ter-butil-4-idrossi-5-metilfenil)propinato)	94400	36443-68-2	9 mg/kg

Il contenitore rispetta i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:

Simulante: A /B per contatto prolungato. *Tempo e temperatura:* 10gg/40°C	*Simulante:* D2 per contatto prolungato. *Tempo e temperatura:* 10gg/40°C

La prova a 10gg/40°C copre tutte le durate di conservazione in condizioni di refrigerazione e congelamento, compreso il riscaldamento fino a 70°C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100°C per una durata di 15 minuti.

Faerch Italy S.r.l. Via Industriale 1/3 25028 Verolanuova (BS) Italia
Tel. +39 030 9368 1 Fax +39 030 9368 216
faerch.com P.Iva / C.F. 11493260969

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 d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con l'art 18 del Regolamento Europeo 10/2011 e Reg. 1245/2020, oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg. di alimento venga in contatto con 6 dm^2 di materiale di confezionamento.
La nostra azienda mette a disposizione dell'autorità competente che ne faccia richiesta, la documentazione atta a dimostrare che i materiali e gli oggetti prodotti siano conformi al Regolamento 10/2011 e al Reg. 1245/2020.

Nel materiale sono presenti le seguenti sostanze (dual use) regolate dal Reg. CE 1333/2008, dal Reg. CE 1334/2008, dal DM 27/02/1996, n. 209, dal Decreto Legislativo 25/01/1992 n. 107, dal Decreto Legislativo 27/01/1992 n. 109 e dalla Decisione 1999/217/CE:

Materiale bianco	*Materiale colorato*
E471; E553b.	E471; E553b; E432; E433; E551; E170; E493; E330.

Secondo dati sperimentali e/o teorici, tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 9, comma 2, lettera C) del D.M. 21/03/1973 e conformi all'art.11 comma 3 del Reg. UE 10/2011.
L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

Il contenitore rispetta i limiti di migrazione specifica delle sostanze presenti nella tabella 1 del Reg. 1245/2020. Come da rapporti di analisi in possesso dell'Azienda.

Si dichiara che il suddetto materiale soddisfa il D. Lgs. n.116 del 03/09/2020 per quanto riguarda le disposizioni di recupero e riciclo rifiuti. L'imballaggio in oggetto è recuperabile secondo le seguenti forme: materia ed energia.

I contenitori non contengono Sostanze definite "SVHC" incluse nella "candidate list" dell'allegato XIV del Regolamento (CE) n 1907/2006 (REACH).

Idoneità tecnologica:
Si dichiara che il suddetto materiale è tecnologicamente idoneo per il confezionamento dei prodotti appartenenti alle seguenti classi merceologiche indicate nella G.U.U.E 25 ottobre 2011 n 278 serie L (*). Elenco:

2.05	Prodotti della panetteria secca, della biscotteria e della pasticceria secca: A. Aventi sostanze grasse in superficie
2.06	Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca: A. Aventi sostanze grasse in superficie
4.04	Ortaggi interi, freschi o refrigerati, non pelati
5.02	Margarina. burro ed altri grassi costituiti Da emulsioni di acqua in olio
6.01	Pesci: A. Freschi, refrigerati, trasformati, salati o affumicati, comprese le uova di pesce
6.02	Crostacei e molluschi (comprese le ostriche, i mitili, le lumache)

	A. Freschi nella conchiglia B. Senza conchiglia, trasformati, conservati o cotti senza la conchiglia I. In mezzo oleoso
6.03	Carni d'ogni specie zoologica (compresi i volatili e la selvaggina): A. Fresche, refrigerate, salate, affumicate B. Prodotti trasformati a base di carne (prosciutto, salame, pancetta, salsicce ed altri) o sotto forma di pasta o di crema
7.04	Formaggi: B. Formaggi naturali senza crosta o con crosta commestibile (gouda, camembert e simili) e formaggi fondenti. Crescenza e stracchini (pH 4.8-5.3 e 20-25% di grasso medio) D. Formaggi conservati: I. In mezzo oleoso
8.02	Alimenti fritti o arrostiti: A. Patatine fritte, frittelle e simili. B. Di origine animale.
8.06	Panini, pane tostato, pizza e simili contenenti ogni genere di alimenti A. Aventi sostanze grasse in superficie
8.08	Alimenti secchi: A. Aventi sostanze grasse in superficie

Si dichiara che il suddetto materiale è tecnologicamente idoneo per il confezionamento dei prodotti alimentari purché vengano rispettate le seguenti avvertenze:

- Evitare riempimenti con prodotti caldi e condizionamento a temperature superiori a 40°C;
- Verificare l'idoneità o l'adeguatezza tecnologica di confezionamento (a cura del confezionatore).
- I nostri contenitori non sono stati testati in forni tradizionali ed in microonde, per tale ragione non assicuriamo che i prodotti oggetti della presente dichiarazione rispettino i requisiti delle legislazioni citate in tali condizioni di utilizzo.

Il prodotto, in condizioni di uso normale (secondo quanto sopra descritto) o ragionevolmente prevedibili, non rappresenta alcun rischio o, comunque, non determina alcuna modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari, non alterandone le proprietà organolettiche. (Reg. CE 1935/2004). La nostra azienda dichiara di avere implementato nelle fasi produttive un'analisi dei pericoli e gestione dei rischi secondo il sistema HACCP, e di operare in conformità alle buone pratiche di fabbricazione (Reg. CE 2023/2006).

Si ricorda, infine, che le condizioni generali di vendita e fornitura dei prodotti Faerch Italy S.r.l. prevedono che, in caso di controversia, il foro competente sia esclusivamente quello di Brescia.

Questa dichiarazione è valida a partire dalla data della presente, e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della certificazione, o quando i riferimenti legislativi ivi citati saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Sara Corini
Quality Manager
Faerch Italy s.r.l

Rev. 2025 del 01/2025. Termine di validità 01/2027