

# Faerch Italy S.r.l.

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



## Scheda tecnica Articolo - Article Specification



Vassoio in polistirene espanso, non contiene plastica da post consumo. /  
Mono-extruded polystyrene foam tray. It does not contain post consumer  
recycled plastic.

|                                     |                                     |                                                |                  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|------------------|
| Nomenclatura<br>Nomenclature        |                                     | Dimensioni di taglio - Cutting<br>size (mm) ±1 | <b>225 x 139</b> |
| Materiale<br>Material               | <b>POLISTIRENE ESPANSO</b>          | Dimensioni interne<br>Inner size (mm)          |                  |
| Descrizione<br>Description          | <b>VAS XPS 79 / BIANCO / 420 PZ</b> | Altezza totale<br>Height (mm) ±1               | <b>33</b>        |
| Codice<br>Reference                 | <b>150079QV</b>                     | Altezza Interna<br>Inner Height (mm)           |                  |
| Colore<br>Color                     | <b>Bianco/White</b>                 | Peso vassoio<br>Item Weight (g) ±10%           | <b>6,3</b>       |
| NOMINAL PAD DIMENSION<br>(mm)       |                                     | AVERAGE PAD ABSORBENCY<br>(g/mq)               |                  |
| Impilamento /<br>Denest height (mm) |                                     | Ricetta/<br>Recipe                             |                  |

|                                                     |                      |                                        |            |
|-----------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------|------------|
| Codice a barre<br>Barcode (EAN 13)                  | <b>8022549294551</b> | Q.tà per Cartone<br>Pcs / Carton       | <b>420</b> |
| Capacità/Capacity (cc)±5%                           |                      | Cartoni per Pallet<br>Cartons / Pallet | <b>0</b>   |
| Peso cartone<br>Carton Weight (kg) ±10%             | <b>2,6</b>           | Dimensioni cartone<br>Inner Box (mm)   |            |
| Cartoni per posto pallett/<br>Cartons/pallett place |                      | Altezza pallett/<br>Pallett Heigh (mm) |            |

|  |  |                              |  |
|--|--|------------------------------|--|
|  |  | Permeabilità<br>Permeability |  |
|  |  | Etichettatura - Labeling     |  |

|                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stoccaggio - Storage</b>                                                                                                                                                                |
| Tenere lontano da fonti di calore, odori e umidità; evitare sovrapposizione di pesi eccessivi. / Keep away from sources of heat, odours and humidity; avoid overlajng of exceeding weight. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Norme Cogenti applicabili - Law Requirements</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Il prodotto è idoneo ad entrare in contatto con alimenti secondo DM21/03/73; Reg. EU 10/2011 e successivi; Reg. EU 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 - I nostri contenitori non contengono OGM ed Allergeni intenzionalmente aggiunti. / The product is suitable to enter in contact with foodstuffs in compliance with DM21/03/73, Reg. EU 10/2011 and updates; Reg. EU 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 - Our containers do not contain intentionally GMO and added allergens. 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. |



Informazione da indicare in caso di reclamo.  
Information to indicate in the event of a complaint.

|                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Temperatura - Temperature</b>                                                                                                                                                                                     |
| L'utilizzatore dovrà verificare la compatibilità dell'imballaggio con l'impiego a cui viene destinato<br>The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for wich it is destined |
| Temperature Raccomandate / Recommended Temperature                                                                                                                                                                   |
| <b>-30 +70 °C</b>                                                                                                                                                                                                    |

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"

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  |
| Tetrad-(2,4-ditertbutyl-phenyl)4,4'biphenylenediphosphonite           | 92560 | 38613-77-3 | 18 mg/kg |
| Acido Alchil(C8-C22)solfonico                                         | 34230 |            | 6 mg/kg  |
| Trietilenglicole-bis(3-(3-ter-butyl-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:

|                                                                                          |                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Simulante:</i> A /B per contatto prolungato.<br><i>Tempo e temperatura:</i> 10gg/40°C | <i>Simulante:</i> D2 per contatto prolungato.<br><i>Tempo e temperatura:</i> 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.

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<sup>2</sup> 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:

| <i>Materiale bianco</i> | <i>Materiale colorato</i>                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------|
| 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:<br>A. Aveni sostanze grasse in superficie |
| 2.06 | Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca:<br>A. Aveni 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:<br>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<br>B. Senza conchiglia, trasformati, conservati o cotti senza la conchiglia<br>I. In mezzo oleoso                                                                                                                      |
| 6.03 | Carni d'ogni specie zoologica (compresi i volatili e la selvaggina):<br>A. Fresche, refrigerate, salate, affumicate<br>B. Prodotti trasformati a base di carne (prosciutto, salame, pancetta, salsicce ed altri) o sotto forma di pasta o di crema |
| 7.04 | Formaggi:<br>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)<br>D. Formaggi conservati:<br>I. In mezzo oleoso            |
| 8.02 | Alimenti fritti o arrostiti:<br>A. Patatine fritte, frittelle e simili.<br>B. Di origine animale.                                                                                                                                                  |
| 8.06 | Panini, pane tostato, pizza e simili contenenti ogni genere di alimenti<br>A. Aventi sostanze grasse in superficie                                                                                                                                 |
| 8.08 | Alimenti secchi:<br>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

