

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 Nomenclature		Dimensioni di taglio - Cutting size (mm) ±1	225 x 139
Materiale Material	POLISTIRENE ESPANSO	Dimensioni interne Inner size (mm)	
Descrizione Description	VAS XPS 79 /BIANCO / 600	Altezza totale Height (mm) ±1	33
Codice Reference	150079D	Altezza Interna Inner Height (mm)	
Colore Color	Bianco/White	Peso vassoio Item Weight (g) ± 10%	7,2
Impilamento / Denest height (mm)		Ricetta/ Recipe	
NOMINAL PAD DIMENSION (mm)		Color Color PAD	
		AVERAGE PAD ABSORBENCY (g/mq)	

Codice a barre Barcode (EAN 13)	8022549072746	Q.tà per Cartone Pcs / Carton	600
Capacità/Capacity (cc)±5%		Cartoni per Pallet Cartons / Pallet	
Peso cartone Carton Weight (kg) ±10%	4,3	Dimensioni cartone Inner Box (mm)	1100*556*450
Cartoni per posto pallett/ Cartons/pallett place		Pallett sovrapponibili/ Stokable pallett	
		Altezza pallett/ Pallett Heigh (mm)	

		Permeabilità Permeability	
		Etichettatura - Labeling	

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 overlajng of exceeding weight.



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

Norme Cogenti applicabili - Law Requirements
Il prodotto è idoneo ad entrare in contatto con alimenti secondo DM21/03/73; Reg. EU 10/2011 e successivi; Reg. EU 1935/2004, 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, 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.

Segnalazioni - Claim
Ogni segnalazione dovrà esser avanzata dal Cliente entro e non oltre 12 mesi dalla data di consegna della merce. // Any claim must be made by the Customer no later than 12 months from the date of delivery of the goods.

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: **Sara Corini**

Rev.: **2025**

**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, 03/11/2025

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 Standard bianco e colorato** fornitovi per il confezionamento di alimenti freschi (*come da elenco) ed i materiali e sostanze utilizzati nella sua fabbricazione

È conforme

Alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento 1935/2004/CE (articolo 3, articolo 11, paragrafo 5, articolo 15 e articolo 17) e successivi aggiornamenti Regolamento UE 2024/3190 bisfenolo A (BPA) e famiglia di bisfenoli;
- Regolamento 1895/2005/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti;
- Regolamento UE 10/2011 e successivi aggiornamenti compreso il Regolamento 2023/1627; compreso il Regolamento UE 2024/3190 bisfenolo A (BPA) e famiglia di bisfenoli; incluso 2025/351/UE (saremo conformi a partire dal 16 settembre 2026);
- Regolamento UE 2025/40/CE (imballaggi e rifiuti di imballaggio) e relativi aggiornamenti.
- 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;
- Additivi nucleanti;
- Masterbatch colore.

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

I contenitori non contengono BPA intenzionalmente aggiunto o proveniente dalle materie prime utilizzate

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
Difosfonito di tetrakis(2,4-di-terz-butilfenil)-4,4'-bifenililene	92560	38613-77-3	18 mg/kg
Acrilato di metile – sostanza soggetta a restrizione di gruppo, espresso come acido acrilico *	11710	96-33-3	6 mg/kg

*per vassoi colorati non neri

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

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

Secondo OM2 (Regolamento della Commissione 10/2011) il test a 10 giorni per 40 ° C copre tutti i tempi di conservazione in condizioni refrigerate e congelate, comprese le condizioni di riempimento a caldo e / o riscaldamento fino a $70\text{ ° C} \leq T \leq 100\text{ ° C}$ per $t_{\text{massimo}} = 120/2^{((T-70)/10)}$ minuti; purché le condizioni di utilizzo non deformino il contenitore; l' idoneità tecnologica è a cura dell' utilizzatore finale. Non adatto per il riscaldamento nel forno a microonde.

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, 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 dm² 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.

Nessuna sostanza NIAS al di sopra del limite di rilevabilità di 10 ppb rilevata nello screening NIAS. Ammine e metalli assenti e/o al di sotto dei limiti di migrazione specifica.

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>
E553b; E471.	E170; E330; E551; E433; E471; E553b; E493.

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'utente 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.

Si dichiara che il suddetto materiale soddisfa il D.L. n.152 del 03/04/2006 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 "SHVC" incluse e candidate ad esse incluse (candidate list) nell'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

2.04	Paste secche: ad esempio paste alimentari e paste fresche
2.05	Prodotti della panetteria secca, della biscotteria e della pasticceria secca: A. Aveni sostanze grasse in superficie
2.06	Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca: A. Aveni sostanze grasse in superficie
4.01	Frutta intera, fresca o refrigerata, non pelata
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 a pasta molle non stagionati (formaggi freschi), ad esempio cottage cheese, quark, ricotta, formaggi spalmabili, fromage frais e formaggi simili C. Formaggi stagionati a pasta molle, compatta o dura, affettati o interi con crosta commestibile, ad esempio gouda, cheddar, gruyère, parmigiano, stilton, taleggio, beaufort, tomino, brie, camembert e formaggi simili D. Formaggi fusi, ad esempio spicchi, creme spalmabili e fette E. Formaggi in salamoia o freschi in un mezzo liquido, ad esempio feta e mozzarella: I. In mezzo oleoso II. In mezzo acquoso
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. Aveni sostanze grasse in superficie
8.07	Gelati
8.08	Alimenti secchi: A. Aveni sostanze grasse in superficie
8.09	Alimenti congelati e surgelati

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 Srl 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. 3-2025 del 11/2025. Termine di validità 11/2027