

## PRODOTTO

Codice articolo	<b>30120</b>
Referenza alfanumerica	VC
Descrizione articolo	500 COPRIVASSOIO BIA 450x330mm PS
Codice EAN confezione	8001511002516
Linea commerciale	Prof



## INFORMAZIONI PRODOTTO

Materia prima	PS - Polistirolo (06)		
Masterbatch colorante	Idoneo al contatto con gli alimenti		
Tecnologia di lavorazione	Termoformatura		
Lunghezza dell'articolo [mm] (±5%)	450,0		
Larghezza dell'articolo [mm] (±5%)	330,0		
Altezza dell'articolo [mm] (±5%)	---		
Diametro superiore [mm] (±5%)	---		
Diametro inferiore [mm] (±5%)	---		
Peso unitario [g] (±5%)	16,0		
Capacità totale [ml] (±5%)	---		
Capacità alla tacca [ml]	1) ---	2) ---	3) ---
Resistenza alle alte temperature [°C]	80		
Resistenza alle basse temperature [°C]	-20		
Utilizzabile in forno microonde	Il prodotto non può essere utilizzato in forno a microonde		
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 he alla temperatura massima di 80°C per tempi inferiori a 15 min.		
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



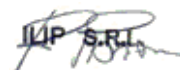
## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballaggio primario	Sacchetto in Materiale Plastico
Pezzi per confezione	500
Lunghezza confezione [cm]	---
Larghezza confezione [cm]	---
Altezza confezione [cm]	---
Confezioni per cartone	2
Imballaggio secondario	Cartone
Codice ITF	8001511029704
Lunghezza cartone [cm]	47,7
Larghezza cartone [cm]	29,7
Altezza cartone [cm]	35,2
Volume cartone [m³]	0,050
Peso netto cartone [Kg]	16,00
Tara cartone [Kg]	0,661
N. cartoni per bancale	40
N. strati per bancale	5
Lunghezza bancale [cm]	120
Larghezza bancale [cm]	90
Altezza totale bancale standard [cm]	188

## 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 30120 in PS 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

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:

PS: Polistirolo 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:

<b>Denominazione della sostanza</b>	<b>N. CAS</b>	<b>Restrizioni e/o limiti di migrazione specifica</b>
1,1,1-trimetilolpropano	0000077-99-6	LMS 6 mg/kg
2,4-bis(ottilmetil)-6-metilfenolo	0110553-27-0	N. restrizione di gruppo 24 (5 mg/kg espresso come somma delle sostanze)
2,5-bis(5-terz-butil-2-benzossazolil)tiofene	0007128-64-5	LMS 0,6 mg/kg
3-(3,5-di-terz-butil-4-idrossifenil) propionato di ottadecile	0002082-79-3	LMS 6 mg/kg
Butadiene	0000106-99-0	NR o 1 mg/kg nel prodotto finito
Difosfonito di tetrakis(2,4-di-terz-butilfenil)-4,4?-bifenililene	0038613-77-3	LMS 18 mg/kg
Fosfito di tris(nonil- e/o dinonilfenile)	-	LMS 30 mg/kg
Trietilenglicole-bis[3-(3-ter-butil-4-idrossi-5-metilfenil)propionato]	0036443-68-2	LMS 9 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 - 10gg a 40°C (OM2)  
SIMULANTE B - 10gg a 40°C (OM2)  
SIMULANTE D2 - 10gg a 40°C (OM2)

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 6dm<sup>2</sup> 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 stearico	E570
Carbonato di calcio	E170
Diossido di titanio	E171
Poliossietilene (20) sorbitano mono-oleato (Polisobato 80)	E433

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 80°C per tempi inferiori a 15 min.

Il manufatto è idoneo per il riempimento a caldo alla temperatura massima di 80°C.

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

Il manufatto non può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde

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.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e sarà sostituita nel caso in cui intervengano 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** 30.07.2024

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

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

