



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Aggiornamento: 13/01/2025

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICI ARTICOLI: H0707, H0708, H0708.V, H0712.V, H0709, H0710, H0711, H0712, H0713, H0715, H0716, H0717, H0718, H0719, H0720, H0721, H0722, H0723, H0724, H0725, H0726, H0727, H0728, H0733, H0746.V, H0747.V, H0751, H0752, H0753, H0754, H0754.I, H0755, H0756, H0757, H0758, H0758.Z, H0759, H0759.Z, H0759.V, H0761, H0761.Z, H0763, H0764, H0765, H0766, H0767, H0769, H0770, H0771, H0772, H0801, H0802, H0803, H0804, H0805.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articolo in Carta e film plastico in polietilene trasparente. (carta+PE)

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non adatti alla conservazione del cibo.

Il prodotto può essere utilizzato unitamente all'alimento a 70°C per 2 ore.

Il prodotto non può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno statico e ventilato e forno a microonde.

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore(0°C+35°C).

Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo.

Articoli monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati.

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani. Verifica le disposizioni del tuo comune.

6) PROVE/ TEST CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:

CARTA KRAFT



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- a. Test sul Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP) – limite massimo possibile [mg/kg]=0.15

In riferimento a BVL B 82.02-8:2001;

Derivazione e quantificazione del contenuto di Pentaclorofenolo (PCP) mediante GC/MS (GC/MSD).

- b. Contenuto di Formaldeide estraibile

Il campione viene preparato in riferimento a EN 645:1993 Carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotti alimentari; Preparazione dell'estratto in acqua fredda;

Analisi eseguita in conformità a EN 1541:2001 Carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotto alimentari; Determinazione di formaldeide in estratto acquoso.

- c. Trasferimento di componenti antimicrobici

In conformità a EN 1104:2005 Carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotti alimentari - Determinazione del trasferimento di componenti antimicrobici.

Organismo testato: *Aspergillus niger* ATCC6175;

Concentrazione di spore [spore/mL]: 2.0×10^5 ;

Area di inibizione dopo 5 giorni: no area di inibizione.

Organismo testato: *Bacillus subtilis* ATCC 6633;

Concentrazione di spore [spore/mL]: 3.6×10^4 ;

Area di inibizione dopo 3 giorni: no area di inibizione.

- d. Test di estrazione di Metalli Pesanti: Pb e Cd

Preparazione del campione in conformità a EN 645:1993;

Analisi eseguita mediante Spettrometria al Plasma di Argon Accoppiata Induttivamente.

- e. Agenti Fluorescenti Sbiancanti

In riferimento a BS EN 648:2006 Procedura B (per contatto a breve termine).

Simulante usato: 3% Acido acetico.

- f. Migrazione specifica di Gliosale

Il campione viene preparato in riferimento a EN 645:1993 Carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotti alimentari – Preparazione di un estratto di acqua fredda;

Analisi eseguita in riferimento a DIN 54603:2008-08 Analisi di carta e cartone – Determinazione del contenuto di Gliosale.

- g. Test sensoriale

In riferimento a EN 1230-1 e EN 1230-2.

Parametri di prova: trasferimento del gusto;

Sostanza testata: cioccolato;

Condizioni di prova: 23°C per 48 ore.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Parametri di prova: trasferimento di odore;

Sostanza testata: cioccolata;

Condizioni di prova: 23°C per 24 ore.

Risultato delle prove: non sono state percepite variazioni di gusto e odore.

FILM TRASPARENTE IN PE

a. Test di migrazione globale

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti e aggiornamenti sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Come specificato nel Regolamento (EU)n°10/2011; EN1186: Parte 4 Metodi di prova per la migrazione globale mediante olio d'oliva in cellula; EN1186: Parte 5 Metodi di prova per la migrazione globale in simulanti alimentari acquosi in cellula; EN1186: Parte 14 Test sostitutivi.

Simulante usato: 10% etanolo;

Condizioni di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante usato: 3% Acido acetico;

Condizioni di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante usato: 95% Etanolo;

Condizioni di prova: 60°C per 2 ore.

Simulante usato: Isoottano;

Condizioni di prova: 40°C per 0.5 ore.

b. Test di migrazione specifica: Ammine aromatiche primarie

Con riferimento a EN 13130-1:2004;

Condizioni di prova: 3% Acido acetico; 70°C per 2 ore.

c. Test di migrazione specifica di metalli pesanti -Al, Ba, Co, Cu, Fe, Li, Mn, Zn, Ni

Come specificato nel Regolamento (EU) n.10/2011 e suoi emendamenti;

In riferimento a EN 13130-1:2004;

Analisi eseguita mediante ICP-MS.

Condizioni di prova: 3% acido acetico; 70°C per 2 ore.

d. Valore di Perossido

Valore di Perossido in acqua estrattiva in conformità con Raccomandazione BfR.

Risultato del test: Valore di Perossido assente.

e. Contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio, Afnio



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Il contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio, Afnio in plastico in conformità con Raccomandazione BfR.

Metodo di prova: Digestione a microonde;

Analisi eseguita mediante Spettrometria ad Assorbimento Atomico (AAS) o Spettrometria di Emissione Ottica al Plasma Accoppiata Induttivamente (ICP-OES).

f. Test sensoriale

In riferimento a DIN10955;

Il campione viene immerso in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

In seguito l'acqua trattata viene esaminata mediante Panel Test per verificare variazioni di odore e sapore.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica: metalli pesanti;
- Test sul contenuto di Pentaclorofenolo (PCP);
- Estrazione sul contenuto di Formaldeide;
- Trasferimento di Costituenti Antimicrobici;
- Agenti fluorescenti sbiancanti;
- Migrazione specifica di Gliossale;
- Migrazione specifica di Ammine aromatiche primarie;
- Valore di Perossido;
- Contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio, Afnio;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi a:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento n.10/2011 e suoi emendamenti e aggiornamenti.
- Raccomandazione BfR.

E alla seguente Legislazione italiana:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

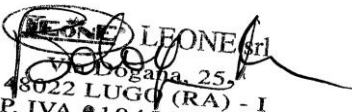
Possiamo dichiarare che questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE S.R.L. dichiara di aver a disposizione delle autorità competenti i test e le prove di migrazione effettuati sul prodotto in oggetto ed altre documentazioni previste dalla legislazione vigente.

Leone s.r.l.

Legale rappresentante

Bognesi Mariangela


LEONE Srl
via Della Dogana, 25
48022 LUGO (RA) - I
P. IVA 01045490396