

DICHIARAZIONE DI IDONEITA' AL CONTATTO ALIMENTARE

Con la presente si dichiara che i prodotti in bobine di laminato estruso in PA/PE a Voi forniti per il confezionamento di prodotti alimentari

SONO CONFORMI

alla seguente legislazione comunitaria:

Regolamento **1935/2004/CE**

Regolamento **2023/2006/CE**

Regolamento **1895/2005/CE**

Regolamento **10/2011/LIE e s.m.i.**

ed alla seguente legislazione italiana:

DM 21.03.1973 e s.m.i.

DPR 777/1982 e s.m.i. (Art. Applicabili)

D.Lgs n.29 del 10/02/2017

I prodotti suddetti sono fabbricati con i seguenti materiali/sostanze di partenza:

- **PA** = Poliammide
- **PE** = Polietilene (strato a contatto con l'alimento)

I prodotti contengono le seguenti sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:

SOSTANZA	Limite di Migrazione Specifica (LMS) (secondo Reg. UE 10/2011)
<i>Ammine aromatiche primarie</i>	0,01 mg/Kg
<i>Caprolattame (CAS 000105-60-2)</i>	15 mg/Kg
<i>Vinile Acetato</i>	12 mg/Kg
<i>3-(3,5-di terzbutil 4-idrossitenit) Propionato di Ottadecile(CAS 2082-79-3)</i>	6 mg/Kg
<i>Esametildiammina (CAS 000124-09-4)</i>	2,4 mg/Kg
<i>Fosfito di tris(nonil-e/o dinonilfe) (RIF. 74400)</i>	30 mg/Kg
<i>Polietilenglicole (E0=1-50) Eteri degli Alcoli Lineari e Primari Ramificati (C8-C22) (REF. 77708)</i>	1,8 mg/Kg
<i>Etilenimmina(CA5 000151-56-4)</i>	0,01 mg/Kg

METALLI	Limite di Migrazione Specifica (LMS) (secondo Reg. UE 10/2011)
<i>Bario</i>	1 mg/Kg
<i>Cobalto</i>	0,05 mg/Kg
<i>Manganese</i>	0,6 mg/Kg
<i>Zinco</i>	5 mg/Kg
<i>Rame</i>	5 mg/Kg
<i>Ferro</i>	48 mg/Kg
<i>Litio</i>	0,6 mg/Kg
<i>Alluminio</i>	1 mg/Kg
<i>Nichel</i>	0,02 mg/Kg

E possono contenere le seguenti sostanze DUAL USE:

Talco (E553b)

Diossido di Silicio (E551)

Polietilenglicole (E1521)

Le suddette liste di sostanze sono state ricavate unicamente dalle dichiarazioni dei nostri fornitori.

I suddetti prodotti rispettano i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

Simulanti	Prova	Condizioni di contatto (t;T)	
	Tipo		
Acido acetico 3% (p/v) tipo (B)	OM2	10 gg	40 °C
	OM6	4 h	100 °C
Alcool Etilico 50% (v/v) tipo (D1)	OM2	10 gg	40 °C
	OM6	4 h	100 °C
Olio D'oliva rettificato tipo (D2)	OM2	10 gg	40 °C
	OM5	2 h	100 °C
MPPO tipo (E)	OM6	4 h	100 °C

La prova è stata eseguita secondo modalità **Single Side** sul liquido proveniente dal contatto.

Superficie esposta del campione (d_m): 0,95

Volume di liquido simulante (d_l): 1

IR (limite di rilevabilità): 1mg/ d_m

Le prove di migrazione globale e specifica sono state effettuate in accordo alle disposizioni del Reg. UE 10/2011.



Pertanto, essi possono essere utilizzati per il confezionamento di prodotti alimentari acquosi, acidi, alcoolici, lattiero caseari ed oleosi o grassi .

Per gli alimenti coperti dal simulante D2 si applichi un fattore di correzione pari a 2 (Vedi Tab.2 All. III Reg.UE 10/2011)

Tempo e temperatura del trattamento e immagazzinamento in contatto con l'alimento:

- Qualunque condizione di contatto con tutti i tipi d'alimento a temperatura ambiente o inferiore, comprese le condizioni di refrigeramento o congelamento (T max = -30°C).
- Idoneo al riscaldamento in forno per tutti i tipi d'alimento (tranne che per i grassi) ad una temperatura di 100 °C per 4 ore, oppure per un'ora a 121 °C.
- Per gli alimenti grassi il prodotto è idoneo al riscaldamento in forno per 2 ore a 100 °C

Nel materiale sono inoltre assenti:

- BISFENOLO A (CAS. N° 000080-05-7)
- PLASTIFICANTI FTALICI/FTALATI
- OLI MINERALI (MOSH E MOAH)
- **ALLERGENI**

Il limite di migrazioni 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 oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con le direttive 82/711/CEE ,85/572/CEE, a disposizione delle autorità competenti. I calcoli sono stati effettuati assumendo che **1** Kg di alimento venga in contatto con 6 dm² Poiché le migrazioni dipendono dalle reali condizioni d'uso e stoccaggio, l'utilizzatore deve provvedere a verificare l'adeguatezza del materiale di confezionamento ai limiti di migrazione nelle condizioni pratiche di utilizzo, Allo stesso modo ed in conformità alle disposizioni del Reg. UE 10/2011, l'utilizzatore responsabile della verifica che il film sia idoneo al confezionamento di particolari alimenti e processi specifici. Raccomandiamo, quindi, di eseguire adeguate prove tecniche con il contenuto specifico. Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi saranno modificati o aggiornati