

Con la presente si dichiara che :

Il prodotto Vaschette/Vassoi Gastronomia/ Vaschette con coperchio 30014 in RPET 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  
REGOLAMENTO (UE) N. 1616/2022

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:

PET vergine

RPET: Polietilentereftalato costituito da r-PET da postconsumo

RPET foodgrade: Polietilentereftalato costituito da r-PET da postconsumo, in cui è stata impiegata esclusivamente plastica ricic registro CE RECYC105 (SCIENTIFIC OPINION EFSA Journal 2014;12(4):3633) conforme al Regolamento (UE) N.1616/2022.

Emulsione scivolante se prevista

Additivo deblocking se prevista

Le strutture utilizzate per la produzione della referenza possono essere realizzate impiegando il concetto di barriera funzionale conformemente alla definizione dell'art.3 punto 15 del Reg. (UE) 10/2011 e ai requisiti dell'articolo 13 "Materiali e oggetti in materia plastica multistrato" paragrafi 2,3,4,5 del Regolamento (UE) N. 10/2011.

Il Sistema di Assicurazione della Qualità per i processi di riciclo della plastica è conforme al Regolamento (UE) n. 1616/2022 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione.

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>
2,2-dimetil-1,3-propandiolo	0000126-30-7	0,05 mg/kg nel prodotto finito
Acido isoftalico	0000121-91-5	N. restrizione di gruppo 27 (5 mg/kg espresso come acido isoftalico)
Acido tereftalico	0000100-21-0	N. restrizione di gruppo 28 (7,5 mg/kg espresso come acido tereftalico)
Aldeide acetica	0000075-07-0	N. restrizione di gruppo 1 (6 mg/kg espresso come acetaldeide)
Alluminio	-	LMS 1 mg/kg
Dietilenglicole	0000111-46-6	N. restrizione di gruppo 2 (30 mg/kg espresso

Denominazione della sostanza	N. CAS	Restrizioni e/o limiti di migrazione specifica
		come etilenglicole)
Etilenglicole	0000107-21-1	N. restrizione di gruppo 2 (30 mg/kg espresso come etilenglicole)
Polietilenglicole (EO = 1-50) eteri degli alcoli lineari e primari ramificati (C8-C22)	-	LMS 1,8 mg/kg
Triossido di antimonio	0001309-64-4	LMS 0,04 mg/kg espresso come antimonio
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. 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 fosforico	E338
Acido sorbico	E200
Acido stearico	E570
Diossido di Silicio	E551
Monooleato di sorbitano	E494
Polidimetilsilossano	E900

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'articolo 11 del Regolamento 10/2011/CE 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

Il manufatto è idoneo per il riempimento a caldo alla temperatura massima di 70°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. Tale sistema di qualità ci ha permesso di ottenere per i nostri prodotti la certificazione BRC/PACKAGING relativa allo standard del packaging per alimenti.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e sarà sostituita nel caso in cui interverranno 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** 30.05.2023

Firma

Cognome e nome Pianesani Riccardo

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



ILIP S.R.L.