



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
MATERIALE DESTINATO A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Con la presente si dichiara che i materiali, nei vari allestimenti e grammature, della nostra linea carta

Pelleaglio

destinati a venire a contatto con tutti i tipi di alimenti solidi, semisolidi e pastosi indicati dal Decreto Ministeriale del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche,

sono conformi

alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento (CE) 1935/2004
- Regolamento (CE) 2023/2006

ed alla seguente legislazione Italiana:

- Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Decreto Presidente della Repubblica n. 777 del 23/08/1982 e successivi agg. e modifiche.

Il materiale sopra citato è costituito da carta fabbricata con:

- fibre cellulosiche vergini 100% idonee al contatto con alimenti
- additivi, coadiuvanti idonei al contatto con gli alimenti.

Il materiale costituisce quindi, a temperatura ambiente, per la normativa italiana, materiale d'imballo idoneo al contatto con soli alimenti per i quali non sono previste le prove di migrazione.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

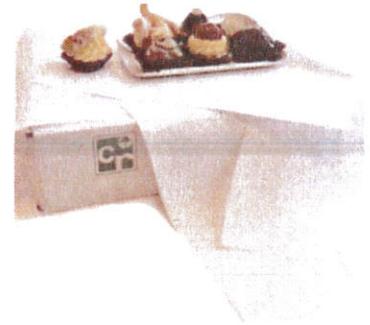
La presente dichiarazione di conformità sostituisce tutte le precedenti versioni.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata 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 e aggiornati in modo tale da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PELLEAGLIO



Tipo di carta

Carta calandrata

Principali impieghi

Imballaggio e confezionamento.

Caratteristiche principali

Imballo adatto per gli alimenti secchi.

Caratteristiche tecniche

Grazie alla tipologia delle materie prime utilizzate (fibre vergini di cellulosa), all'assenza di riciclato ed ai particolari metodi di lavorazione conformi al Reg. (CE) n. 2023/2006, si distingue per:

- **idoneità certificata per il contatto con gli alimenti** in conformità al DM 21.03.1973 ed al Reg. (CE) n. 1935/2004;
- **assenza di candeggianti ottici;**
- **buone resistenze meccaniche** adeguate a garantire eccellenti macchinabilità,
- **caratteristiche superficiali** e di assorbenza idonee per stampe di buona qualità,
- **proprietà ottiche** (colore, grado di bianco, opacità, liscio e speratura) che le conferiscono un gradevole aspetto e sensazione al tatto,
- una notevole **stabilità dimensionale,**
- un buon livello di **rigidità che permette il mantenimento dell'incarto.**
- disponibile in varie misure ed imballi

Parametro/Characteristic	Metodo/ Norm	u.m.	50	
			Valore tipico	Tolleranza
Grammatura Substance	UNI EN ISO 536:1998	g/mq	50	± 2
Carico di rottura in direzione Breaking load MD	UNI EN ISO 1924-2:1997	kN/m	2,9	≥2,3
Carico di rottura trasversale Breaking load CD	UNI EN ISO 1924-2:1997	kN/m	1,7	≥1,3
Grado di bianco Whitness	ISO 2470	%	79	± 2
Opacità Opacity	ISO 2471	%	68	± 3
Rugosità PPS liscio Roughness PPS	ISO 8791-4	µm*100	200	≤ 240

Le prove sono eseguite dopo condizionamento dei campioni a 23°C ±1°C e 75 %±2% di umidità relativa [ISO 554]

Data 02/03/2016	Il Responsabile Controllo qualità	Il Responsabile Produzione	Il Responsabile Commerciale
-----------------	--------------------------------------	-------------------------------	--------------------------------