

<u>DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI</u> DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Spett.le PIERI GROUP S.r.l. Alla cortese attenzione del Resp. Qualità

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO:

Contenitore con coperchio in A-PET di forma rettangolare o ovale

2. CONFORMITA' LEGISLATIVA:

Si dichiara che il materiale sopra descritto è conforme a:

Legislazione comunitaria UE:

- ✓ Regolamento 1935/2004/CE
- ✓ Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti e modifiche
- ✓ Regolamento 10/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche

Legislazioni nazionali:

✓ Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

Linee guida nazionali Istituto Superiore di Sanità:

- ✓ Linee guida CAST (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia):
 - o Rapporto Istisan 09/33
 - o Rapporto Istisan 11/37
 - o Rapporto Istisan 13/14
 - o Rapporto Istisan 18/24

3. CONDIZIONI DI PROVA:

Si dichiara che:

A. MIGRAZIONE GLOBALE:

La categoria dell'alimento prevede prove di migrazione globale eseguite nelle seguenti condizioni:

- o simulante: A, B, D2
- o tempo e temperatura: 10 giorni a 40°C e 2 ore a 70°C

Le prove sono state effettuate assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto. Di seguito i risultati dei test sopracitati:

		RISUL		
SIMULANTE	U.M.	Condizioni	LIMITI	
		10 gg a 40°C	2h a 70°C	
A (etanolo al 10%)	mg/dm ²	< 1	< 1	< 10
B (acido acetico al 3%)	mg/dm ²	< 1	< 1	< 10
D2 (olio di oliva)	mg/dm ²	< 1	< 1	< 10

B. MIGRAZIONE SPECIFICA:

Il materiale contiene le seguenti sostanze sottoposte a limiti di migrazione specifica:

Rev. Dicembre 2020



NOME SOSTANZA	N° FCM	N° CAS	N° RIF	LMS (mg/kg)	RESTRIZIONI E SPECIFICHE
Acetaldeide	128	000075-07-0	10060	6	
Dietilenglicole	263	000111-46-6	13326 15760 47680	30	Espresso come etilenglicole
Acido isoftalico	291	000121-91-5	19150	5	
Triossido di antimonio	398	001309-64-4	35760	0,04	Espresso come antimonio
Acido tereftalico	785	000100-21-0	24910	7,5	

Il materiale rispetta i limiti di migrazione specifica e l'affermazione è supportata:

- ☐ In base a calcoli (*vedere art. 18 Reg. 10/2011/UE*)

 I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto
- ☑ In base a prove analitiche eseguite nelle seguenti condizioni:
 - o simulante: A, B, D2
 - o tempo e temperatura: 10 giorni a 40°C

Le prove analitiche sono stati effettuate assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto

□ Test di screening sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con la legislazione di riferimento, ove applicabili (*vedere art. 18 Reg. 10/2011/UE e allegato V, capo 2, par.2.2*)

I test sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di prodotto

Di seguito i risultati dei test sopracitati:

21568010011115011001100110011								
	U.M.	RISULTATI						
SIMULANTE		Condizioni di prova: 10 gg a 40°C						
		FCM 128	FCM 263	FCM 291	FCM 398	FCM 785		
A (etanolo al 10%)	mg/dm ²	< LR	< LR	< LR	< LR	< LR		
B (acido acetico al 3%)	mg/dm ²	< LR	< LR	< LR	< LR	< LR		
D2 (olio di oliva)	mg/dm ²	< LR	< LR	< LR	< LR	< LR		

N.B.: LR = Limite di rilevabilità analitica pari a 0,01 mg/kg

4. ADDITIVI DUAL USE:

Si dichiara che nel materiale sopra descritto non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use").

5. ALLERGENI:

Nel prodotto fornito non sono intenzionalmente aggiunte sostanze definite allergeni, come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche.

6. MATERIE PRIME:

Il materiale è stato fabbricato utilizzando polietilentereftalato (PET) copolimero vergine di tipo A-A-A e non contiene materiali plastici riciclati come definiti e soggetti al Regolamento 282/2008/CE.

Rev. Dicembre 2020



7. CONDIZIONI DI UTILIZZO:

I prodotti sopra descritti possono essere utilizzati per il contatto con tutti i tipi di alimenti alle seguenti condizioni:

- <u>Contatto con alimenti freschi tiepidi (5÷40°C)</u>: tempi superiori alle 24 ore;
- Contatto con alimenti caldi (40÷70°C): tempi fino a 2 ore.

I prodotti sopra descritti non possono essere utilizzati per la cottura in forno tradizionale o a microonde.

8. DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO:

In azienda è presente documentazione idonea per dimostrare e supportare tutti i punti della presente dichiarazione di conformità. Questa documentazione è accessibile alle autorità di controllo ufficiali che ne faranno richiesta.

9. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE:

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 dell'idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

10. VALIDITA' DELLA DICHIARAZIONE:

La validità di questa dichiarazione decorre dalla data sotto riportata. La dichiarazione resta valida fintantoché non intervengano cambiamenti sostanziali nella composizione e/o nel processo produttivo del materiale o tali da comportare la modifica dei suoi requisiti essenziali ai fini della conformità, oppure fintantoché i riferimenti legislativi in essa citati non subiscano modifiche o aggiornamenti tali da richiedere l'emissione di una nuova dichiarazione di conformità.

Pignataro Maggiore (CE), 04/02/2021

CONTITAL S.r.l.

Quality Manager