

SCHEMA TECNICA

Codice Articolo: 031.100.016Codice EAN: 8 027212 800794Descrizione articolo: Vassoio quadro 16x16 BlackColore: NeroMateriale: POLISTIROLO (PS)Tecnologia di produzione: TERMOFORMATURAPersonalizzazione: noModo di utilizzo: NO MICROONDEUtilizzi consentiti: Dolci e dessertTemperatura di utilizzo: PS da -30 °C a +40 °C CERTIFICATO

SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO



Capacità (cc.): _____

Lunghezza (cm): 16Larghezza (cm): 16

Altezza (cm): _____

Diametro Interno inferiore: _____

Diametro interno superiore: _____

Note: _____



SPECIFICHE TECNICHE DELL'IMBALLO



Pezzi per confezione: _____

Protezione interna: SACCHETTI IDONEI AL CONTATTO CON ALIMENTI

Packaging: _____

Lunghezza cartone (cm): _____

Larghezza cartone (cm): _____

Altezza cartone (cm): _____

Peso lordo cartone (Kg): 7

Scatole per pallet: _____

Protezione esterna: FILM ESTENSIBILE E CAPPuccio DI PROTEZIONE

Condizioni di stoccaggio: ambienti asciutti al riparo da sole e a temperatura ambiente.

Per temperature comprese tra -20 °C e -30 °C il materiale diventa fragile. Porre attenzione agli urti durante la movimentazione poiché potrebbero presentarsi rotture o frammentazione dell'articolo.

DICHIARAZIONE MOCA

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

Con la presente si dichiara che i materiali e le sostanze utilizzati nella fabbricazione per il realizzo dell'articolo:

1 - Codice: 031.100.016 Descrizione: Vassoio quadro 16x16 Black Utilizzo: Dolci e dessert

Sono conformi

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 1895/2005/CE
- Regolamento 2023/2006/CE
- Regolamento (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Regolamento (UE) 1442/2023 - Modifica All. 1 REG. UE 10/2011
- Regolamento (UE) 1245/2020
- Regolamento (UE) 1616/2022

ed alla seguente legislazione italiana:

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

2 - Il materiale fornito, è realizzato con materiale idoneo al contatto con alimenti, che prevede che per le prove di migrazione da materiali e oggetti non ancora venuti a contatto con i prodotti alimentari, vengano scelti i simulanti alimentari corrispondenti ad una determinata categoria alimentare secondo quanto indicato nella tabella 2 dell'all. 3 del reg.(UE) 10/2011.

3 - Tabella simulanti :

| Simulante | Tempo e temperatura |
|---------------------|--|
| B: acido acetico 3% | 10 giorni a 40° C, per contatto prolungato |
| C: etanolo 20% | 10 giorni a 40° C, per contatto prolungato |
| D1: etanolo 50% | 10 giorni a 40° C, per contatto prolungato |
| D2: olio vegetale | 10 giorni a 40° C, per contatto prolungato |

4 - In queste condizioni di prova, i limiti di migrazione globale sono rispettati. I limiti di migrazione specifica, per sostanze presenti e soggette a restrizione, sono rispettati. Tutti gli impieghi che prevedono prove di cessione in condizioni più gravose, devono essere oggetto di opportuna valutazione ed analisi da parte dell'utilizzatore. Spetta all'utilizzatore la verifica della compatibilità reciproca del materiale fornito con i prodotti alimentari da confezionare, oltre che la non modifica delle caratteristiche organolettiche di questi.

5 - Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dal Reg.(CE) n°1333/2008 e dal Reg.(CE) 1334/2008 (sostanze chiamate anche additivi "dual use"). Secondo dati sperimentali e/o teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3 lettera a e b del Reg.(UE) n.°10/2011 e dal DM 21 marzo 1973.

6 - METODO DI STOCCAGGIO DEL MATERIALE E TRACCIABILITÀ

Lo stoccaggio del materiale non richiede particolari condizioni, tuttavia si consiglia di conservare il prodotto in un luogo asciutto a temperature inferiori a 30°C. È buona norma ruotare le scorte in base alle date di consegna, alle condizioni del prodotto e alla temperatura ambientale di stoccaggio. I materiali e gli oggetti immessi sul mercato sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la tracciabilità mediante l'etichettatura, il lotto, documentazione e informazioni pertinenti.

I materiali di imballaggio, quali imballi, sacchetti, etichette sono conformi all'uso a cui sono destinati.

7 - DICHIARAZIONE DI AVVENUTA REGISTRAZIONE D.L.gs.29/2017

Si dichiara che in data 31.07.2017 abbiamo ottemperato alla comunicazione relativa agli stabilimenti che eseguono le attività riguardanti materiali e oggetti a venire a contatto con gli alimenti MOCA presso il Suap di nostra competenza.

8 - VALIDITÀ

Questa dichiarazione composta da due pagine ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano 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 da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

La presente dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.

A richiesta sono disponibili i test di migrazione a valle della presente.

Data 08/01/2024

Cognome e Nome: Dott. Pontini Luca

Funzione: RQ



Firma