

Con la presente si dichiara che:

l'articolo **SACCHETTI DI CARTA OLEANE**

fornitoVi per il confezionamento degli alimenti (*):

02 cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria, della pasticceria

03 cioccolato, zucchero e loro derivati dolciumi

06.03 carni d'ogni specie zoologica

08.02 alimenti fritti o arrostiti

(* si fa riferimento alle classi indicate dal D.M. 26 Aprile 1993, n.220 e s.m.i.)

è conforme

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

- *Regolamento (CE) 1935/04 e s.m.i. (successive modifiche e integrazioni)*
- *Regolamento (CE) 2023/06 (GMP-Buone Pratiche di Fabbricazione)*

ed alla seguente legislazione italiana:

- *Decreto Ministeriale 21/3/73 e s.m.i.*
- *DPR 777/82 e s.m.i.*
- *D.lgs. nr 29 del 10/02/17*

Per gli inchiostri, se utilizzati:

- *Linee guida EuPIA*

Tipologia di carta:

realizzata utilizzando materie prime e coadiuvanti presenti nelle liste positive della legislazione vigente, è conforme ai requisiti di composizione e purezza stabilita per il contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione e rispetta le restrizioni specifiche eventualmente applicabili (Titolo II, capo IV, art. 27 comma 1a, DM 21/03/1973)

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento:

- nel forno tradizionale 20 minuti a 150°C
- nel forno a microonde 2 minuti a 600 watt

A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione del cliente e dell'Autorità competente:

- rapporti di prova effettuati sull'imballaggio finito.
- altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg. (CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data: 29/05/2019

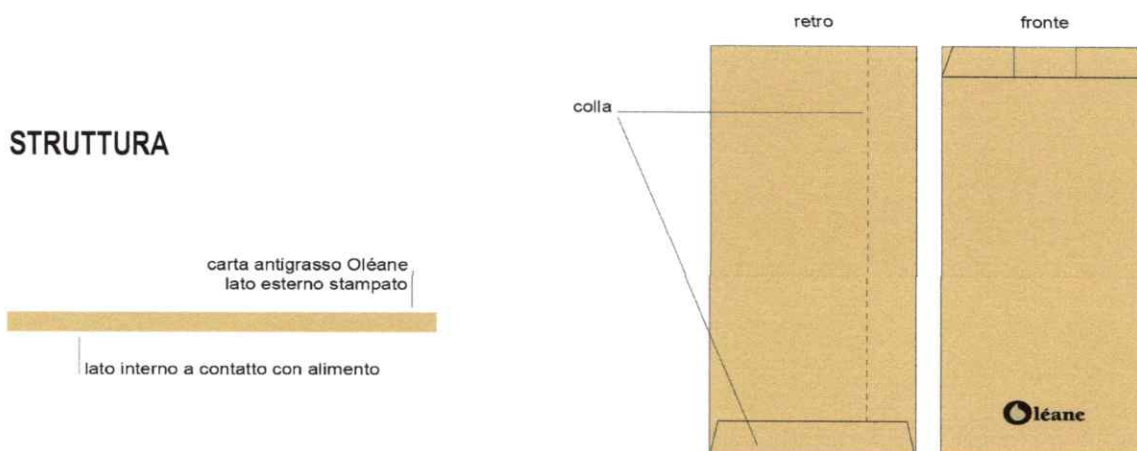
**Firma

Mara Ortolani

Esseoquattro spa

** riferimento nel Reg.(CE) N.1935/2004, art.2, comma 2, lettera d

SACCHETTI DI CARTA OLEANE



Carta: OLEANE® 4

caratteristica	metodo	unità di misura	valore
Grammatura	ISO 536	g/mq	40
Cobb 60	ISO 535/IQT 14020	g/mq	24
Porosità Bendtsen	ISO 5636/3	cm3/mn	70
Carico rottura long.	ISO 1924/2	m	11000
Carico rottura trasv.	ISO 1924/2	m	5700
Allungamento alla rottura long.	ISO 1924/2	%	1,2
Allungamento alla rottura trasv.	ISO 1924/2	%	3,8
Fattore di lacerazione long.	NFQ 03011	mN.m2/g	5,5
Fattore di lacerazione trasv.	NFQ 03011	mN.m2/g	7,5
Fattore di lacerazione medio	NFQ 03011	mN.m2/g	6,5
Indice di scoppio	ISO 2758	kPa.m2/g	4,5
Kit test	TAPPI UM 559	N° di soluzione	≥ 6
Umidità media	ISO 287	%	5,2

Si precisa che i parametri tecnici sopra riportati sono tratti dalle dichiarazioni del fornitore.

Colle: adatte ad imballi per uso alimentare.

Stampa: se presente, è flessografica con utilizzo di inchiostri a base d'acqua idonei alla stampa di imballi destinati al contatto con i prodotti alimentari.

SACCHETTI DI CARTA OLEANE

Imballo: il prodotto finito viene inserito in scatole di cartone posizionate su pallet protetti sul fondo; una volta ultimato, il bancale è protetto con un foglio di carta e con film estensibile atto ad evitare la contaminazione dall'esterno nelle fasi successive di movimentazione, secondo i principi dell'HACCP.

Ogni scatola di cartone viene etichettata riportando il codice del prodotto, la descrizione e il lotto che garantiscono la rintracciabilità secondo l'articolo 17 del Reg 1935/2004.

Formati disponibili e pallettizzazione:

F.TO STANDARD	PZ/CONF	BASE	FILE	BANCALE
10+4x14	2000	17	3	51
10+7,5x14	2000	17	3	51
10+7,5x24	1000	17	3	51
12+9x20	1000	17	3	51
12+9x28	1000	17	3	51
15+11x34	1000	12	3	36
17+13x34	1000	12	3	36
19+15x38	1000	10	3	30
20+3x31	1000	10	4	40
22+14x44	500	6	5	30
25+16x50	500	6	5	30
32+16,5x62	500	3	5	15

Il bancale standard è in altezza 120.

Stoccaggio: le caratteristiche del prodotto rimangono invariate se lo si conserva in luogo chiuso e asciutto, possibilmente nel suo imballo originale, a temperature comprese tra gli 8°C e i 30°C.
Non sovrapporre i pallets senza adeguata protezione.

Ulteriori aspetti tecnici: si fa riferimento alle schede tecniche delle materie prime utilizzate in quanto le lavorazioni svolte non incidono sulle caratteristiche dichiarate.

Usi consigliati: Oleane è il packaging ideale per i cibi fritti e molto conditi; i sacchetti in 40 grammi sono utilizzati nei reparti pasticceria, panetteria, rosticceria, gastronomia e per lo street food.

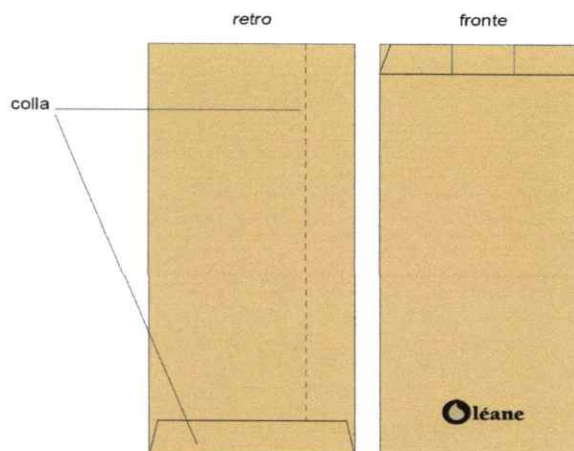
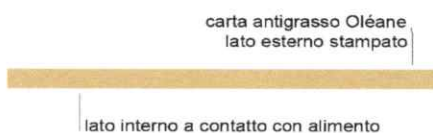
Soddisfano i seguenti requisiti per il riscaldamento:

- forno tradizionale: 20 minuti a 150°C
- forno a microonde: 600 watt per 2 minuti

Idoneità al contatto alimentare: si rimanda alla dichiarazione di conformità alimentare.

Ufficio Qualità Esseoquattro spa
Dott.ssa Mara Ortolani

STRUTTURA



Carta: OLEANE®4

caratteristica	metodo	unità di misura	valore
Grammatura	ISO 536	g/mq	70
Cobb 60	ISO 535/IQT 14020	g/mq	24
Porosità Bendtsen	ISO 5636/3	cm3/mn	130
Carico rottura long.	ISO 1924/2	m	11000
Carico rottura trasv.	ISO 1924/2	m	6100
Allungamento alla rottura long.	ISO 1924/2	%	1,5
Allungamento alla rottura trasv.	ISO 1924/2	%	4,0
Fattore di lacerazione long.	NFQ 03011	mN.m2/g	8,2
Fattore di lacerazione trasv.	NFQ 03011	mN.m2/g	8,4
Fattore di lacerazione medio	NFQ 03011	mN.m2/g	8,3
Indice di scoppio	ISO 2758	kPa.m2/g	4,8
Kit test	TAPPI UM 559	N° di soluzione	≥ 6
Umidità media	ISO 287	%	5,2

Si precisa che i parametri tecnici sopra riportati sono tratti dalle dichiarazioni del fornitore.

Colle: adatte ad imballi per uso alimentare.

Stampa: se presente, è flessografica con utilizzo di inchiostri a base d'acqua idonei alla stampa di imballi destinati al contatto con i prodotti alimentari.

Imballo: il prodotto finito viene inserito in scatole di cartone posizionate su pallett protetti sul fondo; una volta ultimato, il bancale è protetto con un foglio di carta e con film estensibile atto ad evitare la contaminazione dall'esterno nelle fasi successive di movimentazione, secondo i principi dell'HACCP.

Ogni scatola di cartone viene etichettata riportando il codice del prodotto, la descrizione e il lotto che garantiscono la rintracciabilità secondo l'articolo 17 del Reg 1935/2004.

Formati disponibili e pallettizzazione:

F.TO STANDARD	PZ/CONF	BASE	FILE	BANCALE
10+7,5x14	1000	17	3	51
12+9x20	750	17	3	51
12+9x28	500	17	3	51
15+11x34	500	12	3	36
17+13x38	500	10	3	30
19+15x38	500	10	3	30

Il bancale standard è in altezza 120.

Stoccaggio: le caratteristiche del prodotto rimangono invariate se lo si conserva in luogo chiuso e asciutto, possibilmente nel suo imballo originale, a temperature comprese tra gli 8°C e i 30°C.
Non sovrapporre i pallets senza adeguata protezione.

Ulteriori aspetti tecnici: si fa riferimento alle schede tecniche delle materie prime utilizzate in quanto le lavorazioni svolte non incidono sulle caratteristiche dichiarate.

Usi consigliati: Oleane è il packaging ideale per i cibi fritti e molto conditi; i sacchetti in 40 grammi sono utilizzati nei reparti pasticceria, panetteria, rosticceria, gastronomia e per lo street food.

Soddisfano i seguenti requisiti per il riscaldamento:

- forno tradizionale: 20 minuti a 150°C
- forno a microonde: 600 watt per 2 minuti

Idoneità al contatto alimentare: si rimanda alla dichiarazione di conformità alimentare.

Ufficio Qualità Esseoquattro spa
Dott.ssa Mara Ortolani