

Con la presente si dichiara che:

l'articolo **CARTA OLEANE 40 g/mq**

fornitoVi per il confezionamento degli alimenti (*):

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

03 cioccolato, zucchero e loro derivati dolciari

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 (sulle 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

Ortolani Mara
Esseoquattro spa

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

CARTA OLEANE

DESCRIZIONE: carta kraft MG di pura cellulosa antigrasso

MATERIALI DI BASE: OLEANE® 4

| caratteristica | metodo | unità di misura | valore | |
|----------------------------------|-------------------|-----------------------|--------|-------|
| Grammatura | ISO 536 | g/mq | 40 | 70 |
| Cobb 60 | ISO 535/IQT 14020 | g/mq | 24 | 24 |
| Porosità Bendtsen | ISO 5636/3 | cm ³ /mn | 70 | 130 |
| Carico rottura long. | ISO 1924/2 | m | 11000 | 11000 |
| Carico rottura trasv. | ISO 1924/2 | m | 5700 | 6100 |
| Allungamento alla rottura long. | ISO 1924/2 | % | 1,2 | 1,5 |
| Allungamento alla rottura trasv. | ISO 1924/2 | % | 3,8 | 4,0 |
| Fattore di lacerazione long. | NFQ 03011 | mN.m ² /g | 5,5 | 8,2 |
| Fattore di lacerazione trasv. | NFQ 03011 | mN.m ² /g | 7,5 | 8,4 |
| Fattore di lacerazione medio | NFQ 03011 | mN.m ² /g | 6,5 | 8,3 |
| Indice di scoppio | ISO 2758 | kPa.m ² /g | 4,5 | 4,8 |
| Kit test | TAPPI UM 559 | N° di soluzione | ≥ 6 | ≥ 6 |
| Umidità media | ISO 287 | % | 5,2 | 5,2 |

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

Stampa: se presente, flessografica con utilizzo di inchiostri a base acqua per uso alimentare.

Imballo: il prodotto 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 | KG/CONF | BASE | FILE | BANCALE |
|---------------|---------|------|------|---------|
| 18x25 | 10 | 9 | 6 | 54 |
| 25x37 | 10 | 9 | 6 | 54 |
| 33x40 | 10 | 6 | 9 | 54 |
| 33x45 | 10 | 5 | 10 | 50 |
| 37x50 | 10 | 4 | 13+4 | 56+4 |

CARTA OLEANE

| | | | | |
|--------------------------------------|----|---|----|----|
| 40x66 + abbinamento (piegata in due) | 10 | 6 | 9 | 54 |
| 45x66 + abbinamento (piegata in due) | 10 | 5 | 10 | 50 |
| 50x75 (piegata in due) | 10 | 4 | 13 | 52 |
| 75x100 (piegata in tre) | 10 | 3 | 17 | 51 |

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; studiata per i reparti pasticceria, panetteria, rosticceria, gastronomia e per lo street food. Oleane 40 è idonea a contenere focacce e prodotti simili, Oleane 70 a contenere pollo, frittura, ecc.

Entrambe 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