

Con la presente si dichiara che:

l'articolo **SACCHETTI SALVAFRESCO IDEABRILL AVANA**

fornitoVi per il confezionamento degli alimenti (\*):

02 cereali, derivati di cereali, prodotti della biscotteria della panetteria e della pasticceria

03.01 cioccolato, prodotti rivestiti di cioccolato, succedanei e prodotti rivestiti di succedanei 03.02 dolciumi, sotto forma solida e sotto forma di pasta aventi sostanze grasse in superficie

06.03 A e B carni di ogni specie zoologica, fresche, refrigerate, salate, affumicate, prodotti trasformati a base di carne

07.04 A, B, C formaggi interi con crosta non commestibile, formaggi naturali senza crosta o con crosta commestibile, formaggi fusi

(\* si fa riferimento alle classi indicate dal regolamento UE 10/2011 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)*
- *Regolamento (CE) 1895/05 e s.m.i.*
- *Regolamento U.E 10/2011 e s.m.i.*

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 materiale plastico è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

#### **FILM DI POLIETILENE AD ALTA DENSITA'**

Si dichiara che il materiale contiene le seguenti sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:

| NOME                                       | Rif. N. | LMS       |
|--|---------|-----------|
| N,N bis(2-idrossietil)alchil(C8-C18)ammina | 39090   | 1.2 mg/kg |
| Zinco                                      |         | 5 mg/kg   |

e rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

| Simulante **              | Temperatura** | tempo ** di prova |
|---------------------------|---------------|-------------------|
| Acido acetico al 3%       | 40° C         | 10 giorni         |
| Alcol etilico 50%         | 40° C         | 10 giorni         |
| Olio di oliva rettificato | 40°C          | 10 giorni         |

\*\* riferimenti nel Reg. UE 10/2011

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il DM 21/03/1973 e con Regolamento UE 10/2011 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm<sup>2</sup> di materiale di confezionamento.

Nel manufatto **possono essere PRESENTI** sostanze regolate dal Reg. CE nr 1333/08 e 1334/08 (aromi ed additivi secondo la legislazione alimentare):

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| E470a | Acidi grassi di Sali di Calcio |
|-------|--------------------------------|

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

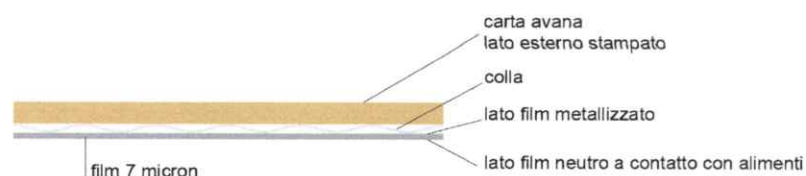
Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed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

## STRUTTURA



## Carta: TERRANA®

| caratteristica                   | metodo            | unità di misura       | valore |
|----------------------------------|-------------------|-----------------------|--------|
| Grammatura                       | ISO 536           | g/mq                  | 40     |
| Spessore                         | ISO 534           | microns               | 55     |
| Cobb 60                          | ISO 535/IQT 14020 | g/mq                  | 27     |
| Porosità Bendtsen                | ISO 5636/3        | cm <sup>3</sup> /mn   | 200    |
| Lucido                           | Tappi 480         | %                     | 23     |
| Lunghezza di rottura long.       | ISO 1924/2        | m                     | 10000  |
| Lunghezza di rottura trasv.      | ISO 1924/2        | m                     | 5500   |
| Allungamento alla rottura long.  | ISO 1924/2        | %                     | 1,6    |
| Allungamento alla rottura trasv. | ISO 1924/2        | %                     | 3,2    |
| Fattore di lacerazione long.     | NFQ 03011         | mN.m <sup>2</sup> /g  | 6,3    |
| Fattore di lacerazione trasv.    | NFQ 03011         | mN.m <sup>2</sup> /g  | 7,0    |
| Fattore di lacerazione medio     | NFQ 03011         | mN.m <sup>2</sup> /g  | 6,65   |
| Indice di scoppio                | ISO 2758          | kPa.m <sup>2</sup> /g | 4,0    |
| Ruvidità Bendtsen                | ISO 2494          | cm <sup>3</sup> /mn   | 120    |
| Umidità media                    | ISO 287           | %                     | 6,3    |

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

**Film:** HDPE metallizzato sotto vuoto con vapori di alluminio

| caratteristica | metodo  | unità di misura  | valore | +/-  |
|----------------|---------|------------------|--------|------|
| Densità a 23°C | ASTM D  | g/m <sup>3</sup> | 0.95   | 0.01 |
| Spessore       | ISO 534 | µm               | 7      | 15%  |

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

**Adesivo:** adatto ad imballi per uso alimentare.

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

**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 | PZ/CONF | BASE | FILE | BANCALE |
|---------------|---------|------|------|---------|
| 11+5x22       | 1000    | 12   | 3    | 36      |
| 13+3x32       | 1000    | 12   | 3    | 36      |
| 17+3x27       | 1000    | 12   | 3    | 36      |
| 20+3,5x32     | 1000    | 5    | 5    | 25      |
| 20+3,5x38     | 1000    | 6    | 4    | 24      |
| 25+8,5x47     | 900     | 7    | 2    | 14      |

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:** i sacchetti Salvafresco Ideabril avana sono studiati per i cibi freschi perché mantengono la freschezza dell'alimento e le sue caratteristiche organolettiche.  
Sono termosaldabili in meno di un secondo e garantiscono l'igiene assoluta dell'alimento che contengono.

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

Ufficio Qualità/Esseoquattro spa  
Dott.ssa Mara Ortolani