

Con la presente si dichiara che:

l'articolo **SACCHETTI IMPRIGIONAGUSTO IDEABRILL BIANCHI**

fornitoVi per il confezionamento degli alimenti (*):

06.01 Pesci A freschi, refrigerati, trasformati, salati o affumicati

06.02 Crostacei e molluschi A freschi nella conchiglia

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

(* 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*
- *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:

N,N-bis (2-idrossietil)alchil(C8-C18) ammina- Rif B.39090	LMS 1,2 mg/kg	
Octadecil 3-(3,5-dlter-butil- 4 idrossifenil)propionato –Rif.n. 68320	LMS 6,0 mg/kg	
Fosfito di tris (nonil-e/o dinonil-fenile)	LMS 30 mg/Kg	
2-metil-2H-isotiazol-3-one	LMS 0,5 mg/kg	
Formaldeide	LMS 15 mg/kg	Segnalata come possibile formazione in tracce durante il processo di polimerizzazione
Acetaldeide	LMS 6 mg/kg	Segnalata come possibile formazione in tracce durante il processo di polimerizzazione
Metilmetacrilato di metile	LMS 6 mg/kg	-
Acido acrilico	LMS 6 mg/kg	-
Acrilammide	LMS non rilevabile (LR = 0,01 mg/kg)	-
Acrilato di Butile	LMS 6 mg/kg	-
Acetato di vinile	LMS = 12 mg/kg	-
(12763 - 141-43-5) Etanol ammina	LMS < 0,05 mg/kg	Quantità massima nel film d'inchiostro (%) = 0.1-5.0
(94000 - 102-71-6) Trietanol ammina	LMS < 0,05 mg/kg	Quantità massima nel film d'inchiostro (%) = 0.1-1.0
2-amminoetanolo	LMS 6 mg/kg	Segnalata come possibile formazione in tracce durante il processo di polimerizzazione

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 al 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 Regolamento UE 10/2011 e con il DM 21/03/1973 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 6dm² di materiale di confezionamento.

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

7757-82-6	Solfato di Sodio < 0,5 %	(115-000064-19-7)	Acido Acetico < 0,5 %
E558	Bentonite	E171	Biossido di Titanio
E170	Carbonato di Calcio	E180	Pigment Red 57:1
E559	Caolino	E1520	Glicole Propilenico

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.

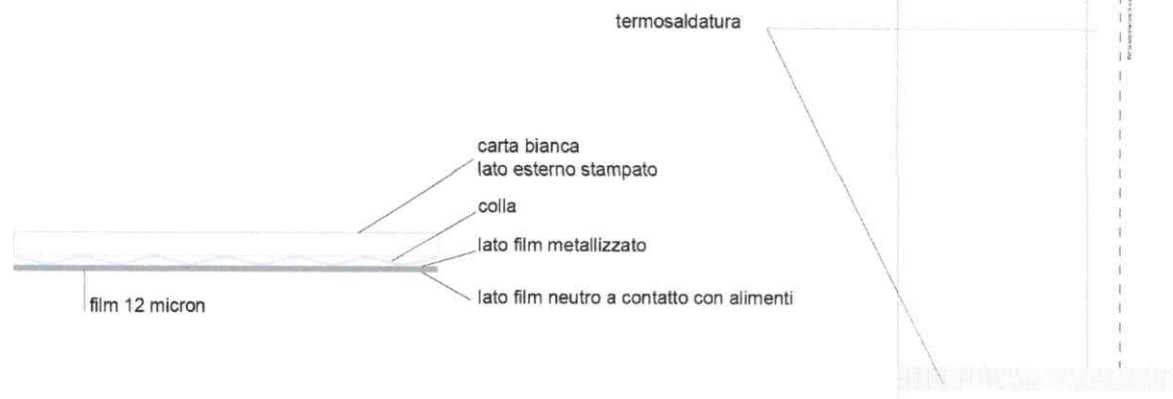
Data 29/05/2019

Firma **

Mara Ortolani
Esseoquattro spa

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

STRUTTURA



Carta: Albapack RU

caratteristica	metodo	unità di misura	valore	toll.
Grammatura	ISO 536	g/mq	65	+/-2,5
Carico rottura long.	ISO 1924-2	kN/m	4,6	≥ 3,9
Carico rottura trasv.	ISO 1924-2	kN/m	2,2	≥ 1,9
Carico rottura umido long.	ISO 3781	kN/m	1,1	≥ 0,85
Liscio Bekk	ISO 5627	secondi	60	≥ 35
Umidità	ISO 287	%	6	+/-1

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 ³	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.

**SACCHETTO IMPRIGIONAGUSTO IDEABRILL BIANCO
per MACELLERIA e PESCHERIA**

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
10+4x28	500	6	4	24
18+4x35	500	6	4	24
18+4x42	500	7	4	28
25+5x42	500	6	4	24
25+5x56	500	6	4	24

Il bancale standard è in altezza 120

Stoccaggio: le caratteristiche del prodotto rimangono invariate se lo si conserva in luogo chiuso 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 Imprigionagusto sono studiati per fornire resistenza all'umidità e ai liquidi, pertanto sono l'ideale per la carne e il pesce perché impediscono che i liquidi fuoriescano dall'imballo. Mantengono inoltre la freschezza dell'alimento e le sue caratteristiche organolettiche.

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

Ufficio Qualità Esseoquattro spa
Dott.ssa Mara Ortolani