

Mechanotools S.r.l.
Via Trasversale A - Zona Ind. Mazzocchio - 04014 Pontinia (LT) - Italia
P. IVA - C. Fisc - CCIAA 02514930607 - R.E.A. LT-185848 - Capitale sociale € 750.000,00 i.v.
Tel. +39 0773 8544100 - Fax +39 0773 8544190 - www.iconTit - info@iconit.it

Pontinia, 09/05/2019

Spett.le
INCARTATUTTO S.R.L.
VIA ABRUZZO LOC. PO' BANDINO
06062 – CITTA' DELLA PIEVE - PG

Oggetto: *DIACHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CONCERNENTE I MATERIALE E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI.*

Si dichiara che gli articoli di alluminio, di ns. fornitura, elencati in seguito **sono idonei al contatto con alimenti** (rapporto di prova n.18LA02068), e sono conformi alle prescrizioni imposte dal Regolamento Europeo **CE 1935/2004, CE 2023/06, CE 94/62, CE 2004/12, REACH 1907/2006** che gli olii impiegati sono conformi **FDA 21 CFR 172** (*food additives permitted for direct addition to food for human consumption*); per la legislazione italiana sono conformi al **DPR 777/82 smi, D.M. 76 del 18/04/2007, D.LGS 152/2006 allegato F parte IV.**

Gli articoli in Allegato I sono realizzati con leghe di alluminio sgrassate e prelubrificate, prodotte in accordo con la norma tecnica EN 602:2004 e secondo le linee guida UNI11360. Gli oli impiegati sono conformi allo standard **FDA 21 CFR 172 §1** per contatto non accidentale e sono Gluten Free. Gli articoli in Allegato I non presentano sostanze allergeniche intenzionalmente aggiunte elencate nell'Allegato II del **Reg CE 1169/2011.**

L'idoneità al contatto alimentare è sempre garantita purché ci si attenga a:

- Non impiegare cibi molto salati o acidi (aceto, succo di pomodoro, succo di limone, etc...)
- Per tempi prolungati (superiori alle 24h), conservare le pietanze nel congelatore
- In presenza di salse evitare la cottura prolungata
- Evitare il contatto con fiamma viva e parti elettriche
- Usare nel forno elettrico (ad irraggiamento) sino a 350°C
- Usare nel forno a microonde solo se espressamente consentito ed attenendosi alle indicazioni, riportate nel manuale di uso e manutenzione

Si consiglia una temperatura di impiego: - 40°C / 350°C.

NOTA: L'esposizione dell'alluminio a temperature superiori a quella ambiente, in presenza di vapore acqueo, accelera i processi naturali di ossidazione, manifestandosi con una opacizzazione o brunitura delle superfici. Allo stesso fenomeno sono soggetti tutte le suppellettili da cucina come le pentole. Tale variazione di colore dell'alluminio non pregiudica le proprietà organolettiche del contenitore e l'alimentarietà dei cibi in esso contenuti, purché ci si attenga agli usi raccomandati come indicato.

Segue ALLEGATO 1

Mechanotools S.r.l.

Via Trasversale A - Zona Ind. Mazzocchio - 04014 Pontinia (LT) - Italia

P. IVA - C. Fisc - CCIAA 02514930607 - R.E.A. LT-185848 - Capitale sociale € 750.000,00 i.v.

Tel. +39 0773 8544100 - Fax +39 0773 8544190 - www.icon.it - info@icon.it

ALLEGATO1

ELENCO ARTICOLI

40010102001	CONT ALL R1-01G C+C	
40010902001	CONT ALL R1-09G C+C	
40011002001	CONT ALL R1-10G C+C	
40011102001	CONT ALL R1-11G C+C	
40011402001	CONT ALL R1-14L C+C	
40011752001	CONT ALL SR1-17G C+C	
40012802001	CONT ALL R1-28L C+C	
40012902001	CONT ALL R1-29L C+C	
40013102001	CONT ALL R1-31L C+C	
40013452004	CONT ALL SR1-34GM C+C	PREMIUM
40013452005	CONT ALL SR1-34GM C+C	PACK 50pz
40014952007	CONT ALL SR1-49GM C+C	PACK 50pz
40018302001	CONT ALL R1-83G C+C	
40021052004	CONT ALL SR2-10GM C+C	
40030200001	CONT ALL R3-02G	
40032502001	CONT ALL MR3-25L C+C	
40050102001	CONT ALL C5-01G C+C	
40051002001	CONT ALL C5-10G C+C	



MECHANOTOOLS S.R.L.

R.S.G.Q.

Amedeo Locci