

Con la presente si dichiara che:

l'articolo **INCARTO SALVAFRESCO IDEABRILL BIANCO e 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 e B e 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) 1895/05 e s.m.i.*
- *Regolamento U.E 10/2011 e s.m.i.*
- *Regolamento (CE) 2023/2006 (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 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
A) Acido acetico al 3% in acqua distillata	40° C	10 giorni per contatto prolungato
B) Alcol etilico al 50% in acqua distillata	40° C	10 giorni per contatto prolungato
C) Olio di Oliva Rettificato	40° C	10 giorni per contatto prolungato

** 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.

A 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.

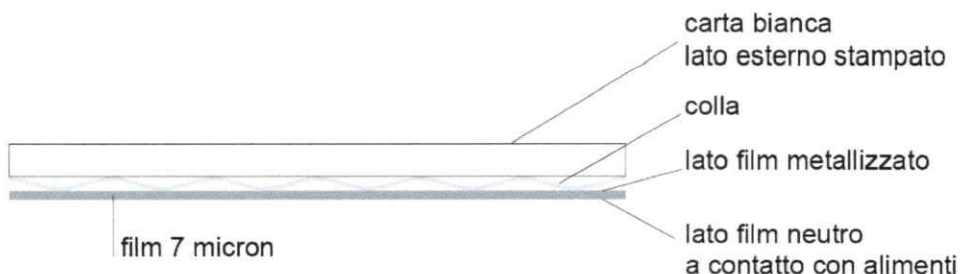
Data: 29/05/2019

Firma**

Mara Ortolani
Esseoquattro spa

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

STRUTTURA



Carta: Kraft monolucida Green Kraft

caratteristica	metodo	unità di misura	valore	+/-
Grammatura	ISO 536	g/mq	35	2
Spessore	ISO 534	µm	53	5
Porosità Gurley	ISO 5636-5	S	14	6
Carico rottura long.	ISO 1924	kN/m	3.2	0.6
Carico rottura trasv.	ISO 1924	kN/m	1.4	0.3
Forza di lacerazione long.	ISO 1974	mN	235	47
Forza di lacerazione trasv.	ISO 1974	mN	325	65
Resistenza allo scoppio	ISO 2758	kPa	135	27

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 acqua adatti 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
18x25	5000	8	6	48
25x37	1000	8	13	104
25x37	2500	8	6	48
33x40	1000	6	13	78
33x40	1800	6	8	48
33x45	1800	5	9	45
37x50	1000	4	14	56
37x50	1500	4	11	44
50x75 piegata in due	750	4	11	44
75x100 piegata in tre	200	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.

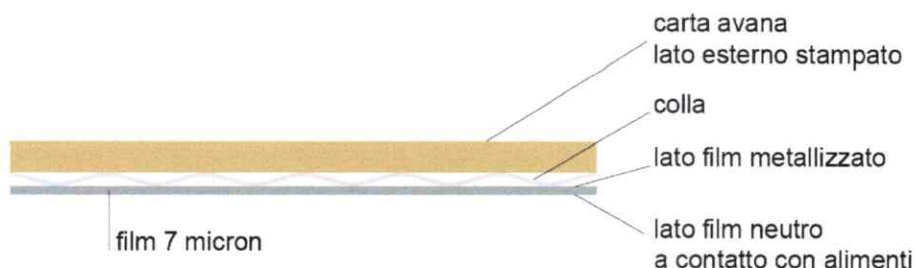
Ulteriori aspetti tecnici: si fa riferimento alle schede tecniche delle materie prime utilizzate in quanto le lavorazioni svolte non incidono sulle caratteristiche dichiarate.

Usi consigliati: l'incarto Ideabrill è l'ideale per i salumi, i formaggi, la macelleria; viene utilizzato anche nel reparto pasticceria e panetteria.

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

Ufficio Qualità Esseoquattro spa
Dott.ssa Mara Ortolani

STRUTTURA



Carta: TERRANA®

caratteristica	metodo	unità di misura	valore
Grammatura	ISO 536	g/mq	36
Spessore	ISO 534	microns	50
Cobb 60	ISO 535/IQT 14020	g/mq	27
Porosità Bendtsen	ISO 5636/3	cm ³ /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	%	1,4
Allungamento alla rottura trasv.	ISO 1924/2	%	3,1
Fattore di lacerazione long.	NFQ 03011	mN.m ² /g	6,2
Fattore di lacerazione trasv.	NFQ 03011	mN.m ² /g	6,8
Fattore di lacerazione medio	NFQ 03011	mN.m ² /g	6,5
Indice di scoppio	ISO 2758	kPa.m ² /g	4,0
Ruvidità Bendtsen	ISO 2494	cm ³ /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 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 acqua idonei alla stampa di imballi destinati al contatto con i prodotti alimentari.

Imballo: il prodotto viene inserito in scatole di cartone posizionate su pallettizzati 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
18x25	5000	8	6	78
25x37	1000	8	13	104
25x37	2500	8	6	48
33x40	1000	6	13	78
33x40	1800	6	8	48
33x45	1800	5	9	45
37x50	1000	4	13	56
37x50	1500	4	11	44
50x75 piegata in due	750	4	11	44
75x100 piegata in tre	200	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: l'incarto Ideabril è l'ideale per i salumi, i formaggi, la macelleria; viene utilizzato anche nel reparto pasticceria e panetteria.

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

Ufficio Qualità Esseoquattro spa
Dott.ssa Mara Ortolani