

MATERIALE E TECNOLOGIE PER L'IMBALLAGGIO

Via Giochi de le Porte - Zona Ind.le Sud
06023 Gualdo Tadino (Pg) Tel. 075.915170 - Fax 075.9141554
P. Iva e Cod. Fisc.:03353100542 - Reg. Impr. di Perugia N. 03353100542
R.E.A. 283105 - Capitale Sociale € 100.000,00 i.v.
internet: www.duniapack.it e-mail: duniapack@duniapack.it

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI SEGUENTI MATERIALI E OGGETTI
DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI:**

MATERIALE/OGGETTO: SACCHETTI - FOGLI PER ALIMENTI IN HDPE
FABBRICATO CON: POLIETILENE ALTA DENSITA' (HDPE)

DuniaPack srl, a riguardo del materiale in oggetto:

1 - DICHIARA CHE E' CONFORME ALLE SEGUENTI LEGISLAZIONI COMUNITARIE CE: Regolamento 10/2011/UE e s.m.i., Regolamento 1183/2012/UE, Regolamento 1895/2005/CE, Regolamento 1935/2004/CE, Regolamento 2023/2006/CE, Direttiva 94/62 CE, Regolamento 174/2015/UE, D.M. 21/03/1973 e s.m.i., D.P.R. 777/82 e s.m.i., D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.

2 - DICHIARA CHE CONTIENE LE SEGUENTI SOSTANZE SOTTOPOSTE A RESTRIZIONE nelle legislazioni sopra citate:

- 1-Esene REF. 18820
- Fosfito di tris(nonil- e/o dinonilfenile) REF. 74400
- Acido Stearico (come sale si zinco) REF. 89040
- Calcium Stearate (Additivo Dual use)

3 - DICHIARA CHE RISPETTA I LIMITI DI MIGRAZIONE GLOBALE E LE RESTRIZIONI SPECIFICHE se sottoposto ai test di migrazione globale e/o specifica previsti dalle vigenti normative, con i sottoindicati simulanti e condizioni di contatto:

SIMULANTE

CONDIZIONI DI CONTATTO

Simulante alimentare B Acido acetico 3% (p/v)
Simulante alimentare D1 Etanolo 50% (v/v)
Simulante alimentare D2 Olio Vegetale
Simulante alimentare E Ossido di polifenilene modificato

MIGRAZIONE GLOBALE	MIGRAZIONE SPECIFICA
10 giorni a 40°C	10 giorni a 60°C
10 giorni a 40°C	10 giorni a 60°C
10 giorni a 40°C	10 giorni a 60°C
10 giorni a 40°C	10 giorni a 60°C

La dichiarazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con le direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE e 97/48/CE e DM 21 marzo 1973, ove applicabili. I calcoli sono stati effettuati sulla base di un rapporto superficie/volume pari a 6 decimetri quadrati per chilogrammo di prodotto alimentare. Presso la nostra sede è a disposizione la documentazione di supporto a riprova della conformità del materiale alla normativa di riferimento.

- Nel materiale sono presenti in maniera non intenzionale le seguenti sostanze regolamentate dal Regolamento 1333/2008 (additivi dual use): - Calcium stearate
- Non sono presenti sostanze regolamentate dalla Direttiva 89/109/CE
- Nel materiale non sono presenti sostanze regolamentate dal Regolamento 1334/2008 (Aromi).
- Non vengono utilizzati materiali di riciclo
- Non vengono utilizzati materiali o additivi biodegradabili

4 - REGOLAMENTO 2023/2006/CE:

- È stato istituito e viene mantenuto un sistema di controllo della qualità efficace così come definito alla lettera b) art. 3 del Regolamento 2023/2006/CE secondo le modalità di cui all'articolo 6 del medesimo Regolamento.
- Sono state definite, implementate e sottoposte a regolare controllo le buone pratiche di fabbricazione GMP (Good Manufacturing Practices).

5 - TIPOLOGIA DI PRODOTTI ALIMENTARI CON CUI POSSONO VENIRE A CONTATTO secondo quanto indicato Tab. 2 Allegato III Reg. 10/2011/UE:

- 01.01) Bevande non alcoliche o con gradazione alcolica < 6% Vol
- 01.02) Bevande con gradazione alcolica < 20 %
- 02) Cereali e loro derivati, Prodotti della biscotteria, panetteria, pasticceria
- 03) Cioccolato, zucchero e loro derivati, dolciumi
- 04) Frutta, ortaggi e loro derivati
- 05) Grassi ed oli
- 06) Prodotti animali e uova,
- 07) Prodotti lattiero-caseari
- 08) Prodotti Vari

6 - INDICAZIONI SPECIFICHE:

INDICAZIONI USO CON ALIMENTO

- Condizioni di contatto con alimenti: Qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti.
- Non utilizzare a contatto di alimenti ad alto contenuto alcolico (> 20° Vol)
- Non utilizzate a contatto con alimenti fortemente acidi (pH < 2)
- Non utilizzare in nessun tipo di forno
- Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature: Temperatura minima -25°C. Tempi 12 mesi
- Materiale non idoneo per il confezionamento di prodotti alimenti per la prima infanzia e alimenti di proseguimento.

INDICAZIONI CONSERVAZIONE IMBALLAGGIO

- L'imballaggio dovrà essere conservato nella sua confezione in ambiente riparato.
- Conservare lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta dei raggi solari.
- Temperatura consigliata di conservazione: tra + 18 °C e + 30°C
- Conservare al riparo da possibili fonti di contaminazioni (polveri, agenti chimici, agenti biologici, ecc.).
- Tenere lontano dalla portata dei bambini

7 - L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare preventivamente alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive del prodotto alimentare da confezionare e delle procedure tecnologiche di lavorazione, conservazione dell'alimento. L'uso dell'imballaggio è subordinato al rispetto di tutte le prescrizioni di legge e delle specifiche contenute nella presente Dichiarazione. Ogni uso diverso è vietato.

8 - L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

9 - La presente dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità, o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

per **DuniaPack srl**
Mattia Gramaccia