

Con la presente si dichiara che gli articoli nella tabella sottostante sono adatti a venire in contatto con tutti i tipi di alimenti a base acquosa, alcolica e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi prolungati ed alla temperatura massima di 70° per 2 ore, 100° per 30 minuti (temperatura che decade).

Non sono idonei al contatto con alimenti acidi.

ARTICOLO	CODICE INTERNO	CODICE EAN
CIOTOLA MONOUSO 500 ML POLPA DI CELLULOSA	PMB002	
PIATTO FONDO MONOUSO POLPA DI CELLULOSA	PMB024	
PIATTO PIANO MONOUSO POLPA DI CELLULOSA	PMB030	
PIATTINO DESSERT MONOUSO POLPA DI CELLULOSA	PMB039	
PIATTO 3 SCOMP. MONOUSO POLPA DI CELLULOSA	PMB051	

SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI LEGISLAZIONI EUROPEE	
REGOLAMENTO CE N° 1935/2004 REGOLAMENTO CE N° 2023/2006 REGOLAMENTO CE N° 1895/2005 REGOLAMENTO UE N° 282/2008 REGOLAMENTO UE 784/2020	
SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI LEGISLAZIONI ITALIANE	
D.M. 21/03/73 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI DPR 777/82 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE D.L. 10 FEBBRAIO 2017, N° 29	
Tali prodotti sono realizzati con i seguenti materiali e sostanze: _ Polpa di Cellulosa vergine	
CONDIZIONI DI PROVA MIGRAZIONE GLOBALE	
SIMULANTE	TEMPO DI CONTATTO
SIMULANTE D1 - ETANOLO 10%	2 ore a 70° - 30 MIN. 100°
SIMULANTE B - Acido Acetico 3 %	2 ore a 70° - 30 MIN. 100°
OLIO DI OLIVA	2 ore a 70° - 30 MIN. 100°

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 sopra menzionate. L'affermazione e' supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze in accordo al Regolamento UE N° 10/2011 e il D.M. 21/03/73. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 Kg di sostanza vengano a contatto con 6 dm2 del materiale di confezionamento. Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dai regolamenti 1333/2008/CE e 1334/2008/CE.

	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI	REV.2 - 09/12/24 Pagina 2 di 2
UTILIZZO PREVISTO		

Idoneo a contenere alimenti a base acquosa, alcolica e grassa a temperatura ambiente o inferiore per periodi prolungati ed alla temperatura massima di 70° per 2 ore o 100° per 30 minuti.

Il manufatto puo' essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale: NO

Nel caso di SI seguire le indicazioni: /

Il manufatto puo' essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde: SI

Nel caso di SI seguire le indicazioni: MAX 2 MINUTI A 800 WATT

Il manufatto puo' essere utilizzato, unitamente all'alimento a basse temperature (-18°C): SI

L'azienda dichiara l'idoneita' tecnologica del manufatto alle condizioni di uso previste.

I rischi da eventuali cross-contamination sono stati posti sotto sorveglianza con l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario mediante metodica HACCP e dalle regole GMP come da regolamento 2023/2006/CE applicate al sito produttivo che e' certificato BRCGS relativamente allo standard del packaging per alimenti.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Si raccomanda di conservare i materiali in magazzini idonei con temperature comprese tra i 10 e 30°C. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole ed a fonti di calore. Stoccare nei punti piu' freschi del magazzino e preferibilmente nella parte inferiore degli scaffali.

CONDIZIONI DI SMALTIMENTO

Il manufatto e' bio compostabile e puo' essere smaltito direttamente nell'umido.

Questa dichiarazione ha validita' a partire dalla data sotto riportata e sara' sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformita' o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformita'. Le informazioni contenute nella presente dichiarazione sono ricavate da report rilasciati da enti ufficiali al produttore del manufatto e sono archiviate presso gli uffici di Vircol SpA a disposizione delle autorita' competenti.

Data: 09/12/2024

Cognome e nome: Zappatini Francesco

Firma

Funzione: Legale Rappresentante

Vircol S.p.A.

Via Oneda 21, 21018 Sesto Calende (VA)

Tel. (4 linee r.a.) +39 033924378 - email: info@vircol.it - www.vircol.it

VIRCOL S.p.A.
Via Oneda, 21
21018 SESTO CALENDE (VA)
Tel. 0331 924278 - Fax 0331 920590
PI IVA 00314470121 - C.U. JBURRTV
Francesco Zappatini