

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, acetica, alcolica e grassa alla temperatura di 70°C per tempi inferiori alle 2 ore.

| ARTICOLO                                      | CODICE INTERNO | CODICE EAN    |
|-----------------------------------------------|----------------|---------------|
| CUCCHIAIO MONOUSO CPLA                        | PMB005V        | 8003751999076 |
| CUCCHIAINO MONOUSO CPLA                       | PMB006V        | 8003751999083 |
| BIS MONOUSO ( FO/CO ) CPLA + TOV. 1 V.        | PMB007V        | 8003751999014 |
| BIS MONOUSO ( FO/CO ) CPLA + TOV. 2 V         | PMB007V2V      | 8003751225892 |
| TRIS MONOUSO ( FO/CO/CU ) + TOV. 1 V.         | PMB011V        | 8003751000406 |
| COLTELLO MONOUSO CPLA                         | PMB021V        | 8003751999090 |
| FORCHETTA MONOUSO CPLA                        | PMB022V        | 8003751999069 |
| SET COLAZ. MONOUSO ( CO/CU ) CPLA + TOV. 1 V. | PMB040V        | 8003751000482 |
| CUCCHIAIO MONOUSO CPLA IMB. + TOV. 1 V        | PMB041V        | 8003751000499 |
| CUCCHIAIO MONOUSO CPLA IMUSTATO               | PMB041V100     | 8003751225854 |
| BIS MONOUSO ( FO/CO )                         | PMB042V        | 8003751000830 |
| CUCCHIAINO MONOUSO CPLA IMB. + TOV. 1 V.      | PMB043V        | 8003751000536 |
| COLTELLO MONOUSO CPLA IMBUSTATO               | PMB093V        | 8003751225816 |
| FORCHETTA MONOUSO CPLA IMBUSTATA              | PMB094V        | 8003751225823 |

**SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI LEGISLAZIONI EUROPEE**

REGOLAMENTO CE N° 1935/2004  
REGOLAMENTO UE N° 10/2011 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI  
REGOLAMENTO CE N° 1895/2005  
REGOLAMENTO CE N° 2023/2006

**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:

\_ CPLA: Acido Polilattico Cristallizzato

Si dichiara che il materiale NON contiene sostanze soggette a restrizioni

| CONDIZIONI DI PROVA MIGRAZIONE GLOBALE |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| SIMULANTE                              | TEMPO DI CONTATTO |
| SIMULANTE A - Alcool Etílico 10 %      | 2 ore a 70°       |
| SIMULANTE B - Acido Acetico 3 %        | 2 ore a 70°       |
| ISOOTANO - alternativo al simulante D2 | 2 ore a 70°       |

E' stata verificata la migrazione di ammine aromatiche primarie e metalli pesanti ( ANNEX II Reg. 10/2011 ) nelle seguenti condizioni: ACIDO ACETICO 3% - 0,5 ORE A 70°.

|                                                                                 |                                                                                                                                         |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | <b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI</b><br><br><b>DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI</b> | REV.0 - 01/10/24<br><br>Pagina 2 di 3 |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|

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. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 Kg di alimento venga a contatto con 6 dm<sup>2</sup> materiale di confezionamento. Sulla base delle dichiarazioni rilasciate dai fornitori e produttori di materie prime o prodotto finito si dichiara che non sono intenzionalmente aggiunti gli Ftalati.

Nel manufatto NON sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/2008/CE e 1334/2008/CE ( chiamate anche Additivi Dual Use )

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'articolo 11 del Regolamento 10/2001/CE comma 3, lettera a & b. L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilita' di comunicare alla societa' scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive ( presenze additivi e aromi ) del prodotto alimentare da confezionare.

#### UTILIZZO PREVISTO

Idoneo a venire a contatto alimenti a base acquosa, acida e alcolica a temperatura ambiente o inferiore per periodi di tempo prolungati e alla temperatura di 70°C per tempi inferiori a 2 ore.

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: MASSIMO 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.

Il manufatto e' idoneo al contatto con gli alimenti destinati a lattanti e bambini di eta' inferiore ai 3 anni come previsto dall'articolo 12 paragrafo 2 del Regolamento UE N° 10/2011.

A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda ha a disposizione rapporti di prova e altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg. CE 1935/2004, art 16, comma 1.

Il manufatto soddisfa le prescrizioni pertinenti al Regolamento CE N° 1935/2004 agli articoli 3, 15 e 17.

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 BRC 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'. Test report e documentazione che attestano la presente dichiarazione sono a disposizione delle autorita' competenti.

Data: 01/10/2024

Cognome e nome: Zappatini Francesco

Funzione: Legale Rappresentante

Firma

**VIRCOL S.p.A.**  
Via Oneda, 21  
21018 SESTO CALENDE (VA)  
Tel. 0331 924378 - Fax 0331 920690  
P. IVA 00314470121 - C.U. J6URRTW  
*Francesco Zappatini*

Vircol S.p.A.

Via Oneda 21, 21018 Sesto Calende ( VA )

Tel. ( 4 linee r.a. ) +39 033924378 - email: [info@vircol.it](mailto:info@vircol.it) - [www.vircol.it](http://www.vircol.it)