

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 Etilico 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°.

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 dm² 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 1334/2007/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
PI 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 - www.vircol.it