



# SIAM QUALITY SRL

STRADA PROVINCIALE BOLZETTA 16  
63844 GROTTAZZOLINA FM  
TEL. 0733/884008- FAX0733 677344

## SPIEDINI BAMBOO 25 \* 0,3 CM COD. 0220/25 C

### 1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

- Steconi con punta
- Idoneo al contatto alimentare
- Ideali per la preparazione di spiedini di carne, pesce, frutta e per arricchire la decorazione di cocktail, happy hour, aperitivi, feste.
- Idoneo per utilizzo con macchinari
- Materia prima: bamboo
- Dimensioni :
  - lunghezza 25 cm
  - diametro 0.3 cm
- Totali pezzi per cartone 10000
  - Confezionamento:
    - 1000 pezzi per confezione
    - 10 confezioni per busta



Codice Articolo	Codice EAN Imballo	
	Confezione	Cartone
0220/25 C	8012212950143	8012212935331

## 2. QUALITA' E CONFORMITA' ALLE NORMATIVE VIGENTI

Il prodotto è idoneo al contatto con sostanze alimentari in quanto certificato secondo:

- la legislazione comunitaria europea:
  - Regolamento 1935/2004/CE
  - Regolamento 2023/2006/CE
- E alla seguente legislazione italiana:
  - DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche
  - Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive aggiornamenti e modifiche.

Il prodotto è stato sottoposto ai test previsti dalle vigenti normative, con i sotto indicati elementi e condizioni di contatto:

ELEMENTO DI PROVA	RISULTATO DEL TEST
Pentacloro fenolo (estrazione con solvente e analisi con gascromatografia di massa)	SUPERATO
Aldeide formica (test effettuato con acqua distillata per 24ore a 20°C)	SUPERATO
Piombo (test effettuato con acido acetico al 4% per 24ore a 40°C)	SUPERATO
Escherichia coli	SUPERATO
Lievito e muffa	SUPERATO
Fumigazione con bromuro di metile (test effettuato per 24ore a 25°C)	SUPERATO
Verifica contaminanti volatili(test eseguito mediante estrazione con solvente n-esano)	SUPERATO

## 3. DIMENSIONI E PRESTAZIONI

Dimensioni	Pezzo	Lunghezza	Diametro
		25 cm	0.3 cm

## 4. AVVERTENZE PER L'USO E LO STOCCAGGIO

### INDICAZIONI USO CON ALIMENTO

- Condizioni di contatto con alimenti: qualunque temperatura compresa tra - 20 °C e + 170°C
- Evitare il contatto con materiali o prodotti taglienti, abrasivi: potrebbe comportare il trasferimento di parti o componenti all'alimento.

### 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 + 5 °C e + 30°C
- Conservare al riparo da possibili fonti di contaminazioni (polveri, agenti chimici, agenti biologici, ecc.).
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

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'articolo è subordinato al rispetto di tutte le prescrizioni di legge e delle specifiche contenute nella presente Dichiarazione. Ogni uso diverso è vietato.

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.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno 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.

In riferimento ai materiali/oggetti di cui alla presente dichiarazione di conformità la scrivente dichiara che, a supporto di quanto sopra indicato, presso la nostra sede è presente tutta la documentazione necessaria a comprovare quanto dichiarato.

Tale documentazione è a disposizione dell'Autorità Competente e del cliente ove ne faccia motivata richiesta scritta. È fatto divieto di divulgare la documentazione fornita a supporto della presente dichiarazione se non espressamente autorizzati per iscritto dalla SIAM QUALITY SRL

La presente documentazione è emessa dalla:

SIAM QUALITY SRL  
Strada Prov Bolzetta, 16 - Grottazzolina(FM)

Data 04 / 01 / 2021

Timbro e firma

 **SIAM** QUALITY s.r.l.  
Strada Provinciale Bolzetta, 16  
63844 GROTTAZZOLINA (FM)  
p. IVA: 01696390442