



Carta Orobica Poloni Srl

PRODOTTO:

INSALATIERA MX1000 PE

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI
E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A
CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

allegato schede produttore

Verolanuova, 14 settembre 2017

Oggetto: **Dichiarazione di conformità per materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.**

Con la presente si dichiara che i contenitori forniti per il confezionamento di alimenti identificati come

Contenitore generico di polietilene tereftalato trasparente (PET) in varie forme e dimensioni

è conforme alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 1895/2005/CE (non applicabile);
- Regolamento 2023/2006/CE.
- Regolamento UE 10/2011 (Regolamento EU 1183/2012; Regolamento EU 202/2014 ;Regolamento EU 2015/174;EU1416/2016;Regolamento 2017/752).
- ed alla seguente legislazione italiana:
- D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.
- DL 10/02/2017 n°29

- I nostri contenitori non contengono OGM ed Allergeni intenzionalmente aggiunti.

*Il materiale è composto da un multistrato contenente materiale da Post consumo, (Min 56%) lo strato a diretto contatto con il materiale è composto da PET vergine, e la barriera funzionale è conforme alle prescrizioni dell'art 13 "Materiali e oggetti in plastica multistrato" paragrafi 2,3,4,5 del Reg. 10/2011.

Il materiale non contiene PVC e derivati intenzionalmente aggiunti e non contiene Bisfenolo A.

Il materiale non contengono poliammide e melammina.

Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti materiali/sostanze di partenza sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate

- Polietilene tereftalato.

Substance	Reference	SML (mg/kg)
Terephthalic acid (TPA)	CAS 100-21-0	7,50
Isophthalic acid (IPA)	CAS 121-9-5	5,00
Ethylene Glycol (MEG)	CAS107-21-1	30
Diethylene Glycol (DEG)	CAS 111-46-6	30
Antimony Trioxide	CAS 1309-64-4	0.04
Acetaldehyde	75-07-0	-
polyethyleneglycolmonoalkylether	77708	1,8

ed inoltre rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

<i>Simulante: A per contatto prolungato. Tempo e temperatura: 10gg/40°C</i>	<i>Simulante: B per contatto prolungato. Tempo e temperatura: 10gg/40°C</i>
<i>Simulante: D2 (Olio) per contatto prolungato. Tempo e temperatura: 10gg/40°C</i>	<i>Simulante: E per contatto prolungato. Tempo e temperatura: 10gg/60°C</i>

La prova a 10gg/40°C copre tutte le durate di conservazione in condizioni di refrigerazione e congelamento, compreso il riscaldamento fino a 70°C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100°C per una durata di 15 minuti.

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 d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con le Direttive 82/711/CE e 85/572/CE nonché al D.M. 21/03/1973, e conforme alle disposizioni del regolamento Europeo 10/2011, oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg. di alimento venga in contatto con 6 dm² di materiale di confezionamento.

Cont_PET_trasparente_it_2017 rev4

Sirap-Gema S.p.A.

Sede legale, uffici amministrativi e commerciali:
via Industriale 1/3, 25028 Verolanuova, Brescia - Italia
• T +39 030 9368 1
• F +39 030 9368 216
• morethanpackaging@sirapgroup.com
• www.sirapgroup.com

Capitale Sociale € 5.000.000,00 interamente versato

• R.E.A. di Brescia n. 287559
Registro imprese di Brescia
Codice Fiscale 02039730177
Partita IVA 00675280986
Società Unipersonale soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte di Italmobiliare S.p.A.

Customer Service:

via Industriale 1/3
25028 Verolanuova, Brescia
T +39 030 9368 245 - +39 030 9368 253
F +39 030 9368 242 - +39 030 9368 244
ueo.verola@sirapgroup.com

Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N.1333/2008 e dal Reg. (CE) N.1334/2008 (sostanze chiamate anche additivi "dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettere a, b del Reg. (EU) N.10/2011 e dal DM 21 Marzo 1973. Il prodotto non contiene glutine, tale dichiarazione è supportata dalle dichiarazioni dei ns fornitori ma non sono stati effettuati test sul prodotto finito.

Nome additivo con funzione multipla :Sorbitane monooleate REF 87680.

L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

Si dichiara altresì che il suddetto materiale soddisfa i requisiti di cui all'art. 43, comma 4, del D.L. n.22/97 (Decreto Ronchi) in riferimento alla presenza di piombo, mercurio, cadmio e cromo esavalente, la cui somma è inferiore a 100 ppm.

Si dichiara che il suddetto materiale soddisfa il D.L. n.152 del 03/04/2006 per quanto riguarda le disposizioni di recupero e riciclo rifiuti. L'imballaggio in oggetto è recuperabile secondo le seguenti forme: materia ed energia.

I contenitori non contengono Sostanze definite "SHVC" incluse e candidate ad esse incluse (candidate list) nell'allegato XIV del Regolamento (CE) n 1907/2006 (REACH).

Idoneità tecnologica:

Si dichiara che il suddetto materiale è tecnologicamente idoneo per il confezionamento dei prodotti appartenenti alle seguenti classi merceologiche indicate nella G.U.U.E 25 ottobre 2011 n 278 serie L) e Reg. Europeo 1416/2016.

02.05	Prodotti della panetteria secca, della biscotteria e della pasticceria secca:
	A. Aveni sostanze grasse in superficie
02.06	Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca:
	A. Aveni sostanze grasse in superficie
04	Frutta, ortaggi e loro derivati
04.01	Frutta, fresca o refrigerata:
	A. non pelati e non a pezzi
	B. pelata e/o a pezzi
04.02	Frutta trasformata:
	A. Frutta secca o disidratata, intera o a pezzi, o sottoforma di farina o polvere
	B. Frutta sotto forma di purea, conserva o pasta o nel suo stesso succo o sciroppo di zucchero (marmellate, composta e prodotti similari)
	C. Frutta conservata in mezzo liquido:
	I. in mezzo oleoso
	II. in mezzo alcolico
04.03	Frutta in guscio (arachidi, castagne, mandorle, marroni, nocciole, noci, pinoli e simili):
04.04	Ortaggi, freschi o refrigerati:
	A. non pelati e non a pezzi
	B. pelati e/o a pezzi
04.05	Ortaggi trasformati:
	A. Ortaggi secchi o disidratati, interi o a pezzi, sotto forma di farina o polvere
	C. Ortaggi sotto forma di purea, conserva, pasta o nel loro stesso succo (compresi sott'aceto e in salamoia).
	D. Ortaggi conservati:
05	Grassi e oli
05.01	Grassi e oli animali e vegetali, naturali o lavorati (compresi il burro di cacao, lo strutto, il burro fuso)
06.	Prodotti animali e uova
	Pesci:
06.01	A. Freschi, refrigerati, trasformati, salati o affumicati, comprese le uova di pesce
	B. Conserve di pesce:
	I. In mezzo oleoso
	II. In mezzo acquoso
06.03	Carni d'ogni specie zoologica (compresi i volatili e la selvaggina):
	A. Fresche, refrigerate, salate, affumicate

Cont_PET_trasparente_it_2017 rev4

Sirap-Gema S.p.A.

Sede legale, uffici amministrativi e commerciali:

via Industriale 1/3, 25028 Verolanuova, Brescia - Italia

• T +39 030 9368 1

• F +39 030 9368 216

• morethanpackaging@sirapgroup.com

• www.sirapgroup.com

Capitale Sociale € 5.000.000,00 interamente versato

• R.E.A. di Brescia n. 287559

Registro imprese di Brescia

Codice Fiscale 02039730177

Partita IVA 00675280986

Società Unipersonale soggetta all'attività di direzione

e coordinamento da parte di Italmobiliare S.p.A.

Customer Service:

via Industriale 1/3

25028 Verolanuova, Brescia

T +39 030 9368 245 - +39 030 9368 253

F +39 030 9368 242 - +39 030 9368 244

ueo.verola@sirapgroup.com

	B. Prodotti trasformati a base di carne (prosciutto, salame, pancetta, salsicce ed altri) o sotto forma di pasta o di crema
	C. Prodotti a base di carne marinata in mezzo oleoso
06.04	Conserven di carne:
	A. In mezzo grasso o oleoso
	B. In mezzo acquoso
07.	Prodotti lattiero-caseari
	Formaggi:
07.04	B. Formaggi naturali senza crosta o con crosta commestibile (gouda, camembert e simili) e formaggi fondenti
	D. Formaggi conservati:
	I. In mezzo oleoso
08.	Prodotti vari
	Alimenti fritti o arrostiti:
08.02	A. Patate fritte, frittelle e simili
	B. Di origine animale
	Preparazioni per zuppe, brodi o salse liquide, solide o in polvere (estratti, concentrati); preparazioni alimentari composte omogeneizzate, piatti pronti, compresi lievito e agenti lievitanti
08.03	A. in polvere o secchi:
	I. Dal carattere grasso
	B. In qualsiasi altra forma esclusi in polvere o Secchi:
	I. Dal carattere grasso
08.06	Panini, pane tostato, pizza e simili contenenti ogni genere di alimenti
	A. Avente sostanze grasse in superficie
08.07	Gelati
08.08	Alimenti secchi:
	A. Avente sostanze grasse in superficie

Si dichiara che il suddetto materiale è tecnologicamente idoneo per il confezionamento dei prodotti appartenenti alle seguenti classi merceologiche indicate nel D.M. 220 del 26/04/1993 e successive modifiche:

purché vengano rispettate le seguenti avvertenze:

- Evitare riempimenti con prodotti caldi e condizionamento a temperature superiori a 60°C;
- Evitare l'impiego in forni tradizionali o microonde;
- Verificare l'idoneità o l'adeguatezza tecnologica di confezionamento (a cura del confezionatore).

Il prodotto, in condizioni di uso normale (secondo quanto sopra descritto) o ragionevolmente prevedibili, non rappresenta alcun rischio o, comunque, non determina alcuna modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari, non alterandone le proprietà organolettiche. (Regolamento 1935/2004/CE).

La nostra azienda dichiara di avere implementato nelle fasi produttive un'analisi dei pericoli e gestione dei rischi secondo il sistema HACCP, e di operare in conformità alle buone pratiche di fabbricazione (Regolamento 2023/2006/CE).

Gli imballaggi di nostra produzione sono altresì controllati da Laboratori accreditati Accredia per quanto riguarda le prove di migrazione e le prove microbiologiche.

Si ricorda, infine che le condizioni generali di vendita e fornitura dei prodotti Sirap Gema prevedono che, in caso di controversia, il foro competente sarà esclusivamente quello di Brescia.

Questa dichiarazione è valida a partire dalla data della presente, e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della certificazione, o quando i riferimenti legislativi ivi citati saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Cont_PET_trasparente_it_2017 rev4

Sirap-Gema S.p.A.

Sede legale, uffici amministrativi e commerciali:
via Industriale 1/3, 25028 Verolanuova, Brescia - Italia
• T +39 030 9368 1
• F +39 030 9368 216
• morethanpackaging@sirapgroup.com
• www.sirapgroup.com

Capitale Sociale € 5.000.000,00 interamente versato

• R.E.A. di Brescia n. 287559
Registro imprese di Brescia
Codice Fiscale 02039730177
Partita IVA 00675280986
Società Unipersonale soggetta all'attività di direzione e coordinamento da parte di Italmobiliare S.p.A.

Customer Service:

via Industriale 1/3
25028 Verolanuova, Brescia
T +39 030 9368 245 - +39 030 9368 253
F +39 030 9368 242 - +39 030 9368 244
ueo.verola@sirapgroup.com

Luca Zanardi
Resp. Ricerca e Sviluppo
Assicurazione Qualità



Cont_PET_trasparente_it_2017 rev4

Sirap-Gema S.p.A.

Sede legale, uffici amministrativi e commerciali:
via Industriale 1/3, 25028 Verolanuova, Brescia - Italia

- T +39 030 9368 1
- F +39 030 9368 216
- morethanpackaging@sirapgroup.com
- www.sirapgroup.com

Capitale Sociale € 5.000.000,00 interamente versato

- R.E.A. di Brescia n. 287559

Registro imprese di Brescia

Codice Fiscale 02039730177

Partita IVA 00675280986

Società Unipersonale soggetta all'attività di direzione
e coordinamento da parte di Italmobiliare S.p.A.

Customer Service:

via Industriale 1/3
25028 Verolanuova, Brescia

T +39 030 9368 245 - +39 030 9368 253

F +39 030 9368 242 - +39 030 9368 244

ueo.verola@sirapgroup.com



Sirap-Gema S.p.A.

info.packaging@sirapgroup.com
www.sirapgroup.com

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= **ISO 9001:2008** =

Scheda tecnica Articolo - Article Specification



Contenitore termoformato in PET / PET thermoforming container

Technical Information

Nomenclatura - Nomenclature	
Materiale - Material	PET
Descrizione - Description	SCATATOLA PER GAST. 1000 CC/300 PZ
Codice / Reference	MX1000PE
Codice a barre - Barcode (EAN 13)	8023117224673
Colore - Color	trasparente/Clear
Dimensioni di taglio - Cutting size (mm) ±1	347 x 170
Dimensioni interne/inner size (mm)	151*151
Altezza totale - Height (mm) ±1	96
Altezza Interna / Inner Height (mm)	
Capacità/Capacity (cc)±5%	1000
Peso vassoio - Item Weight (g) ±10%	29,2
Peso cartone - Carton Weight (kg) ±10%	8,8
Q.tà per Cartone - Pcs / Carton	300
Cartoni per Pallet - Cartons / Pallet	12
Dimensioni cartone/Inner Box (mm)	785x390x507

General Information

Stoccaggio - Storage	Tenere lontano da fonti di calore, odori e umidità; Evitare sovrapposizione di pesi eccessivi. / Keep away from sources of heat, odours and humidity; Avoid overlajing of exceeding weight.
Etichettatura - Labeling	Su ogni cartone è presente una etichetta con le seguenti informazioni: Descrizione Prodotto;Data e Lotto di produzione;numero pezzi per confezione; Indirizzo Società - Each carton is provided with label with the following information: index of container ; producer name and address; date of production; number of trays
Norme Cogenti applicabili - Law Requirements	Il prodotto è idoneo ad entrare a contatto con alimenti secondo DM21/03/73, reg Europeo 10/2011;Reg. europeo 1935/2004 e 1895/2005/CE e CE 2023/2006 - I nostri contenitori non contengono OGM ed Allergeni intenzionalmente aggiunti./ The product is suitable to enter in contact with foodstuffs in compliance with DM21/03/73, European Reg. 10/2011;1935/2004, 1895/2005/CE and CE 2023/2006 - Our containers do not contain intentionally GMO and added allergens.
Temperatura - Temperature	L'utilizzatore dovrà verificare la compatibilità dell'imballaggio con l'impiego a cui viene destinato / The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for wich it is destined Temperature Raccomandate / Recommended Temperature -40 +60 °C

Quality Manager: **Luca Zanardi**

Rev.: **2016**

Le informazioni ivi riportate sono da considerarsi valori medi indicativi non vincolanti
The information herein should be considered average values

Issued by electronic system; valid without sig