



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

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

Aggiornamento : 10/01/2024

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

ARTICOLI : Q2040, Q2040.S, Q2040.Z, Q2041, Q2041.Z, Q2041.S, Q2042, Q2042.S, Q2042.Z, Q2043, Q2043.S, Q2043.Z, Q2044.S, Q2044.Z, Q2048, Q2048.S, Q2048.Z

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli in CPLA.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non adatto alla cottura in forno statico o ventilato e forno a microonde.

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore e raggi solari (0°C + 35°C).

Si consiglia di non tenere le posate a contatto con alimenti caldi per un tempo prolungato (max 30 minuti).

Non adatto alla conservazione degli alimenti.

Alimenti a contatto temperatura massima 85°C.

Biodegradabile e compostabile.

Articolo monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale – prodotto biodegradabile al 100% e compostabile.

6) PROVE/ TEST DI CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:

a. Migrazione globale

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 Allegato III e Allegato V per la selezione della condizione di prova e EN1186-1:2002 per la selezione dei metodi di prova;



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

EN1186-3:2002 metodo di prova in simulanti alimentare acquosi mediante immersione totale; EN1186-2:2002 metodo di prova in olio d'oliva mediante immersione totale.

Simulante usato: 3% Acido acetico;
Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante usato: 10% Etanolo;
Condizione di prova: 70° C per 2 ore.

Simulante usato: Olio d'oliva rettificato;
Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

b. Migrazione specifica di Amine aromatiche primarie

In riferimento al Regolamento (EU) n.10/2011 del 14 Gennaio 2011 Allegato III e Allegato V per la selezione delle condizioni di prova e EN13130-1:2004 per la selezione del metodo di prova;
Analisi eseguita mediante UV-Vis.

Simulante usato: 3% Acido acetico;
Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

c. Test di migrazione specifica dei Metalli pesanti – Ba, Co, CU, Fe, Li, Mn, Zn,Al, Ni

In riferimento al Regolamento (EU) n.10/2011 del 14 Gennaio 2011 Allegato III e Allegato V per la selezione delle condizioni di prova e EN13130-1:2004 per la selezione del metodo di prova;
Analisi eseguita mediante ICP-OES.

Simulante usato: 3% Acido acetico;
Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test di Migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica: amine aromatiche primarie;
- Test di Migrazione specifica: metalli pesanti.

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento 10/2011 e suoi emendamenti.

E alla seguente Legislazione italiana:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Possiamo dichiarare che questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE SRL dichiara di aver a disposizione delle autorità competenti i test e le prove di migrazione effettuati sul prodotto in oggetto ed altre documentazioni previste dalla legislazione vigente.

Leone Srl

Il legale rappresentante

Bognesi Mariangela

LEONE LEONE Srl
via Della Dogana, 25
48022 LUGO (RA) - I
P. IVA 01045490396