



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 : 13/01/2025

### 1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

**ARTICOLI :** Q2010, Q2011, Q2012, Q2013, Q2014, Q2015, Q2016, Q2017, Q2018, Q2019, Q2020, Q2021, Q2022, Q2023, Q2025, Q2030, Q2057, Q2058, Q2059, Q2060, Q2061, Q2062, Q2063, Q2064, Q2065, Q2066, Q2067, Q2068, Q2069, Q2070, Q2071, Q2073, Q2074, Q2075, Q2077, Q2079, Q2081, Q2083, Q2084, Q2088, Q2090, Q2091, Q2093, Q2095, Q2097, Q2099, Q2100, Q2101, Q2102, Q2103, Q2104, Q2105, Q2106, Q2107, Q2108, Q2109, Q2110, Q2111, Q2112, Q2113, Q2117, Q2118, Q2119, Q2120

**TIPOLOGIA PRODOTTO** - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

### 2) COMPOSIZIONE

Articoli in Polpa di cellulosa.

### 3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

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

Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo.

Adatto a cibi caldi (temperatura massima 70°C), freddi, solidi e liquidi.

Si consiglia di non tenere la stoviglia a contatto con alimenti caldi per un tempo prolungato (max30 min).

Il manufatto può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno tradizionale max 10 min a 100°C.

Il manufatto può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno a microonde max 3 min a 700W.

Articolo non adatto alla conservazione degli alimenti.

Biodegradabile.

Articolo monouso.

### 4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

**Generali** – non rilevati

### 5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

**Generale** – prodotto biodegradabile al 100%

### 6) PROVE/ TEST DI CONFORMITA'



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

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. Pentaclorofenolo (PCP) contenuto

Con riferimento a § 64 LFGB, B 82.02.8:2001.

b. Estrazione di Formaldeide contenuta

Preparazione del campione eseguita in riferimento a EN647 - determinazione di formaldeide per oggetti in carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti;

Analisi eseguita in riferimento EN1541:2001 (oggetti in carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti – determinazione di formaldeide in estratto acquoso).

c. Estrazione di metalli pesanti – Pb, Cd, Hg

Preparazione del campione eseguita in riferimento a EN647:1993;

Analisi eseguita mediante Spettrometria al plasma argon accoppiata induttivamente.

d. Trasferimento costituenti antimicrobici

In riferimento a EN1104:2005 (oggetti in carta e cartone destinati a venire a contatto con gli alimenti – determinazione di trasferimento di costituenti antimicrobici).

Organismo di prova: *Aspergillus niger* ATCC 6275;

Concentrazione di spore [spore/mL]:  $2.2 \times 10^5$ ;

Area di inibizione dopo 5 giorni: no area di inibizione.

Organismo di prova: *Bacillus subtilis* ATCC 6633;

Concentrazione di spore [spore/mL]:  $4.4 \times 10^4$ ;

Area di inibizione dopo 3 giorni: no area di inibizione.

e. Agenti sbiancanti fluorescenti

In riferimento a BS EN648:2006 Procedura A (contatto a lunga durata);

Simulante: olio d'oliva.

f. Test sensoriale

Con riferimento a EN1230-1 e EN1230-2;

Parametro testato: Gusto;

Sostanza di prova: Cioccolato;

Condizioni di prova: 23°C per 48 ore.

Parametro testato: Olfatto;

Sostanza di prova: Cioccolato;

Condizioni di prova: 23°C per 24 ore.

## 7) CONFORMITA'



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Pentaclorofenolo (PCP) contenuto;
- Estrazione Formaldeide contenuta;
- Estrazione di metalli pesanti;
- Trasferimento di costituenti antimicrobici;
- Agenti fluorescenti sbiancanti;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 1895/2005/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB German Food&Feed Acts Sezione 30 e 31 del 1° Settembre 2005;
- Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002)1

E alla seguente Legislazione italiana:

- 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

Bolognesi Mariangela

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