



IMPRESA STORICA D'ITALIA

*Agnelli*  
SINCE 1907



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Spett.le  
R.O.S S.r.l.  
Via Don Milani 1  
24050 ZANICA (Bg)

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI

La Baldassare Agnelli Spa. dichiara che i prodotti a catalogo per la cottura di cibi, nello specifico pentolame e relativi coperchi identificati nel proprio sistema di codifica dai primi 4 caratteri:

**ALSA, ALSC, COSA**

*sono conformi*

alla seguente legislazione europea:

- Regolamento (CE) 1935 del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) N. 10 del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (e smi);
- Regolamento (CE) N. 2023/2006 del 22 Dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari

e alla seguente legislazione italiana

- DM 21/03/1973 "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale" e smi;
- DPR n. 777 del 23 maggio 1982 e smi Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- DECRETO 18 aprile 2007, n. 76 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti e smi

Si dichiara inoltre che:

- gli articoli sopracitati sono realizzati in lega di alluminio 3103 o 3003 successivamente rivestiti con antiaderente PTFE;

#NONTOCATEMILAPADELLA 

  
AGNELLI COOKING LAB

BALDASSARE AGNELLI S.P.A.

Via Madonna, 20  
24040 Lallio (BG), Italy

TEL (Italy) +39 035 204 711  
Fax +39 035 693 668

C.F. / P. IVA / Reg. Imprese 00720470160  
R.E.A. Bergamo 163928

www.pentoleagnelli.com  
info@agnelli.net  
baldassare.agnellisp@pec.pentoleagnelli.eu

**ALLUMINIO AGNELLI** 1907  
FAMIGLIA DI IMPRESE





IMPRESA STORICA D'ITALIA

*Agnelli*  
SINCE 1907



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

- la conformità dei semilavorati impiegati per la produzione dei manufatti di cui sopra è certificata in occasione di ogni fornitura attraverso i Certificati 3.1 emessi in accordo alla norma UNI EN ISO 10204 dai nostri fornitori di materia prima;
- le leghe di alluminio utilizzate hanno un grado di purezza conforme al D.M. 76/2007 (UNI EN 601 e UNI EN 573-3) e non possono essere utilizzati con cibi fortemente acidi o fortemente salati oltre il tempo normale di cottura (contatto breve per tempi inferiori alle 24 ore in qualunque condizione di temperatura).

La Baldassare Agnelli S.p.a., inoltre, dichiara che sul materiale antiaderente sono state condotte prove di migrazione come segue:

#### DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE SPECIFICA

il materiale contiene le seguenti sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:

Nome	n. CAS	SML (mg/Kg)
0000116-14-3	TETRAFLUOROETILENE (TFE)	0,05

#### DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

Liquidi simulanti e condizioni di contatto:

Alcool etilico 10% v/v (Simulante A)	2 h a 100°C contatto ripetuto
Soluzione di acido acetico 3% (p/v) (Simulante B)	2 h a 100°C contatto ripetuto
Alcool etilico 95% v/v (Simulante sostitutivo D2)	6 h a 60 °C a contatto ripetuto
Iso-ottano (Simulante sostitutivo D2)	4 h a 60 °C a contatto ripetuto

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.

Si dichiara, altresì, che:

- i limiti di migrazione globale e di migrazione specifica di metalli pesanti (Allegato II, punto 1, tab. 1 del Reg. UE 10/2011) sono rispettati;
- i limiti di migrazione di ammine aromatiche primarie (PAA) previste nell'Allegato II, punto 2 del Reg. UE 10/2011, sono rispettati;
- i limiti di migrazione di Bisfenolo A sono rispettati.

Le affermazioni sopra citate sono supportate da:

- dichiarazioni dei fornitori di materie prime o semilavorati;
- prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con le direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE e 97/48/CE e DM 21 marzo 1973, ove applicabili, riportate nel Rapporto di prova CSI 1828\FPM\FDC\18 del 10/12/2018;

#### **Sistema Qualità**

La Baldassare Agnelli s.p.a. è un'azienda certificata secondo la norma ISO 9001-2015.

**Istruzioni d'uso generali (riferirsi comunque sempre al libretto di istruzione a corredo di ogni articolo)**

#NONTOCATENILAPADELLA 



BALDASSARE AGNELLI S.P.A.

Via Madonna, 20  
24040 Lallio (BG), Italy

TEL (Italy) +39 035 204 711  
Fax +39 035 693 668

C.F. / P. IVA / Reg. Imprese 00720470160  
R.E.A. Bergamo 163928

www.pentoleagnelli.com  
info@agnelli.net  
baldassare.agnellispa@pec.pentoleagnelli.eu



**ALLUMINIO AGNELLI** 1907  
FAMIGLIA DI IMPRESE



IMPRESA STORICA D'ITALIA

*Agnelli*  
SINCE 1907



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

Le teglie delle famiglie di prodotti di cui sopra sono strumenti di cottura e in generale devono essere utilizzati in modo che:

1. I nuovi prodotti devono essere lavati manualmente accuratamente con acqua calda e sapone, sciacquati e asciugati con cura. Precedentemente al primo utilizzo è consigliabile stendere un velo di olio alimentare o altra sostanza grassa alimentare sia sulla superficie esterna che su quella interna del manufatto e, dopo alcune ore, procedere con il lavaggio manuale con acqua calda e sapone e il risciacquo e l'asciugatura finale.
2. In generale gli strumenti di cottura non devono essere lasciati sui fornelli o nei forni senza contenere cibo, per le teglie si consiglia di non superare la temperatura di 200°C, temperatura massima da mantenere per il tempo normale di cottura degli alimenti
3. Non utilizzare il pentolame e le teglie per conservare i cibi oltre i tempi richiesti dalla loro cottura e dal loro impiattamento, possono essere utilizzate per la cucina di tutti gli alimenti eccetto quelli fortemente acidi o salati.

*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 ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.*

Lallio, 28/08/2024

Nome: Baldassare Agnelli  
Funzione: Rappresentante Legale

#NONTOCATENILAPADELLA

AGNELLI COOKING LAB

BALDASSARE AGNELLI S.P.A.

Via Madonna, 20  
24040 Lallio (BG), Italy

TEL (Italy) +39 035 204 711  
Fax +39 035 693 668

C.F. / P. IVA / Reg. Imprese 00720470160  
R.E.A. Bergamo 163928

www.pentoleagnelli.com  
info@agnelli.net  
baldassare.agnellispa@pec.pentoleagnelli.eu



**ALLUMINIO AGNELLI** 1907  
FAMIGLIA DI IMPRESE