



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

CODICE ARTICOLI: B2, L2, SP1, S0001, S0002, S0003, S0004, S0007, S0007.2, S0007S, S0008, S0009.2, S0010, S0010.2, S0010S, S0011.2, S0011.Z, S0012.2, S0012.Z, S0014, S0014S, S0015, S0015.Z, S0016, S0016.M, S0016.Z, S0017, S0017S, S0018, S0019, S0020, S0021, S0022, S0024, S0025, S0026, S0027, S0028, S0029, S0029.Z, S0039, S0300, S0301, S2000, S2001, S2003, S2004, S2005, S2006, S2007, S2008, S2009, S0305, S0306, SP2S, SP3S, SP4S, SP5, SP5S.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli in bamboo.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non indicato per bambini di età inferiore a sei anni, da usare sotto la sorveglianza di un adulto.

Alimento a contatto a temperatura massima di 80°C.

Articoli monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati.

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire l'articolo assieme ai rifiuti solidi urbani – raccolta differenziata umido/organico.

6) PROVE/ TEST CONFORMITA'

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

a. Test sensoriali

Il test sensoriale viene eseguito in riferimento a LFGB German Food, Articles of daily Use and Feed Code del 1 Settembre 2005, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti.

Metodo di prova: con riferimento a DIN10955:2004;

Condizioni di prova: 40°C per 2 ore;

Mezzo di prova: Cocomero.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

b. Test di migrazione specifica: contenuto totale di Arsenico

Il test di migrazione specifica per il contenuto totale di Arsenico viene eseguito in riferimento a LFGB German Food, Articles of Daily Use and Feed Code del 1 Settembre, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti.

Metodo di prova: con riferimento al Metodo US EPA 3052:1992;
Analisi eseguita mediante ICP-MS.

c. test di migrazione specifica: Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

Il test di migrazione specifica per il contenuto di Pentaclorofenolo (PCP) viene eseguito in riferimento a German Food, Articles of Daily Use and Feed Code del 1 Settembre 2005, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti.

Metodo di prova: con riferimento a §64 LFGB BVL 82.02.8-2001.
Analisi eseguita mediante GC-ECM o GC-MS.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test sensoriali;
- Test di migrazione specifica: contenuto totale di Arsenico;
- Test di migrazione specifica: contenuto di Pentaclorofenolo (PCP).

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB German Food, Articles of Daily Use and Feed Code del 01 Settembre 2005, Sezione 30 e 31 e suoi emendamenti;

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.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE S.R.L. 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 s.r.l.

Legale rappresentante

Bognesi Mariangela

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