



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: 16/05/2023

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CESTINI IN POLIPROPILENE: T0501, T0505, T0508, T0509, T0514, T0514.G, T0520.Y, T0520.Z, T0525, T0527, T0528, T0529.A, T0529.G, T0529.I, T0529.P, T0529.T, T0529.Y, T0529.Z, T0530, T0530.R, T0531, T0531.R, T0532, T0532.R, T0533, T0533.R, T0534, T0534.A, T0535, T0536, T0537, T0539, T0540, T0541.Z, T0542.Z, T0543.T, T0543.Z, T0544, T0545, T0546, T0547, T0547.T, T0547.Y, T0547.Z, T0548, T0548.T, T0548.Y, T0548.Z, T0549, T0549.Y, T0549.Z, T0558.R, T0558.T, T0558.Z, T0559.T, T0559.Z, T0560.Y, T0560.Z, T0561.G, T0561.N, T0561.Q, T0561.R, T0561.T, T0561.Z, T0561.Y, T0562, T0562.Z, T0563, T0563.Z, T0564, T0564.Z, T0565, T0565.Z

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Cestini in Polipropilene in diverse colorazioni.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Articolo da non utilizzare unitamente con gli alimenti in forno statico e ventilato e forno a microonde.

Alimenti a contatto temperatura massima 70°C.

Articolo lavabile in lavastoviglie.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani

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. Test di migrazione globale – Con riferimento a EN1186: Parte 2, Parte 3, Parte 14

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Come specificato nel Regolamento (EU) n°10/2011; con riferimento a EN1186: Parte 2 (metodi di prova per la migrazione globale in olio d'oliva mediante immersione totale)/ EN1186: Parte 3 (Metodi di prova per la migrazione globale in simulanti acquosi alimentari mediante immersione totale)/ EN1186: Parte 14 (Test sostitutivo).

Simulante usato: Acqua distillata;
Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

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: 95% Etanolo;
Condizione di prova: 60°C per 2 ore.

Simulante usato: Iso-ottano;
Condizione di prova: 40°C per 30 minuti.

b. Test di migrazione specifica: Amine Aromatiche Primarie

Con riferimento a EN13130-1:2004.

Elemento di prova: Ammine aromatiche primarie.

Condizione di prova: 3% acido acetico, 70°C per 2 ore.

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

Come specificato nel Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti su materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti; con riferimento a EN13130-1:2004;
Analisi eseguita mediante ICP-MS.

Condizione di prova: 3% acido acetico, 70°C per 2 ore.

d. Contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio e Afnio con riferimento a Raccomandazione BfR

Analisi eseguita mediante Spettroscopia di Assorbimento Atomico (AAS) o Spettrometria di emissione ottica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-OES).

e. Rilascio di colore

In conformità con la Raccomandazione BfR;

Simulante usato: Acqua distillata;
Condizione di prova: 50°C per 5 ore.

Simulante usato: 2% Acido acetico;
Condizione di prova: 50°C per 5 ore.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Simulante usato: 10% Etanolo;
Condizione di prova: 50°C per 5 ore.

Simulante usato: olio d'arachidi;
Condizione di prova: 50°C per 5 ore.

f. Test sensoriale – con riferimento a DIN 10955

Il campione viene immerso in acqua distillata a 70°C per 2 ore.
in seguito l'acqua trattata viene esaminata mediante Panel test per verificare variazioni di odore e sapore.

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;
- Contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio e Afnio;
- Rilascio di colore;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Raccomandazione BfR,
- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento 10/2011/CE e successivi aggiornamenti;
- Regolamento EU 1333 e 1334/2008 relativo agli additivi Dual Use.

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