



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 : H6112, H6115, H6120, H6133, H6140, H6212, H6215, H6220, H6228, H6231, H6233, H6238, H6240, H6312, H6315, H6320, H6333, H6340, H6415, H6420, H6433, H6440.**

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

**2) COMPOSIZIONE**

Carta antigrasso in formati vari.

**3) MODALITA' D'IMPIEGO**

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Prodotto adatto a tutti i tipi di alimenti, resistente ai cibi grassi.

Il prodotto non può essere utilizzato unitamente all'alimento in forno statico e ventilato e forno a microonde.

Alimenti a contatto temperatura massima 70°C.

Prodotto non adatto a bambini inferiori a 3 anni, non è un giocattolo.

Conservare il prodotto in luogo asciutto, lontano dai raggi del sole e fonti di calore (0°C+35°C).

Articolo monouso.

**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:

- Gli articoli in oggetto sono conformi ai requisiti di composizione e purezza stabiliti per il contatto con alimenti per i quali sono previsti prove di migrazione ed il rispetto delle restrizioni specifiche eventualmente applicabili: Titolo II, Capo IV, Art.27 comma 1, Lettera A e B del DM 21/03/1973 e s.m.i.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

- Relativamente alle analisi di rischio tossicologico sull'articolo in oggetto si dichiara: dallo screening GC/MS, dello screening HS-GC/MS e dello screening SPME-GC/MS non si è rilevata nessuna sostanza potenzialmente pericolosa per la salute umana.

- le analisi di rischio da danno sensoriale condotte sull'articolo, come richiesto dal Regolamento (CE) n.1935/2004 e s.m.i., hanno evidenziato che il materiale NON altera le caratteristiche organolettiche dell'alimento.

- Relativamente alle fasi di trasformazione, stoccaggio e commercializzazione dell'articolo in oggetto venduto l'Azienda dichiara di:

Aver implementato un sistema aziendale di assicurazione e controllo qualità in ottemperanza al Regolamento (CE) n°2023/2006 e s.m.i.

Osservare quanto prescritto dall'Art. 15, del Regolamento (CE) n.1935/2004 e s.m.i., in materia di etichettatura

Osservare quanto prescritto dall'Art. 17, del Regolamento (CE) n.1935/2004 e s.m.i. in materia di rintracciabilità.

## 7) CONFORMITA'

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