

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

CONTENITORI TONDI - C/COPERCHIO

REFERENZA	MISURE	PESO ART.	PESO IMB.	IMBALLO	
8238 BIANCO	8207 ROSSO	DM.15 (conf.3 pz.)	Kg 0,100	Kg. 1,300	3X4 PZ.
8245 BIANCO	8214 ROSSO	DM.25 C/COPERCHIO	Kg 0,570	Kg.3,750	6 PZ.
8252 BIANCO	8221 ROSSO	DM.30 C/COPERCHIO	Kg.0,920	Kg.6,200	6 PZ.

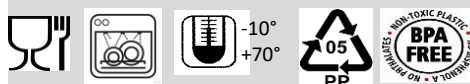
MATERIALE : CONTENITORE POLIPROPILENE COLORATO BIANCO/ROSSO
COPERCHIO POLIETILENE NEUTRO

ADDITIVI : COLORANTI **CODICE DOGANALE : 3924 .1000**

TEST DI MIGRAZIONE ESEGUITI

PROPRIETA'	TEST	VALUT.	UNITA'	
FISICHE				
Melt Flow Rate	230°C/2,16kg	ISO 1133	12	G/10 MIN
MECCANICHE				
Flexural Modulus	at 23° C	ISO 178	1400	Mpa
Tensile strenght		ISO 527-1,-2	34	Mpa
Izod Impact Strenght	at + 23° C	ISO 180/1A	3,7	KJ/mq
Charpy Impact Strenght	at + 23°	ISO 179/1ea	3	KJ/mq
TERMICHE				
HDT	at 045 Mpa	ISO 75/B	3	°C

CONTENITORE : PP



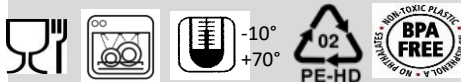
TEST REPORT n° R05188

TEST REPORT n° Z00869

Manufatto completamente riciclabile

PROPRIETA' TIPICHE	Metodo ASTM	Valore TIPICO
Proprietà base del polimero		
Melt Flow Index 190°C/2,16 Kg	ASTM 1238	7
Melt Flow Index 190°C/5 Kg	ASTM 1238	20
Densita'	ASTM 1505	>0,960
Distribuz.dei pesi molecolari	Metodo Pe	stretta
Proprieta' Termiche		
Temperatura di infrangimento	ASTM D 746	<-60
Temperatura di fusione	Metodo Pe	137
Temp.di rammollimento Vicat a 1 Kg	ASTM 1525	128
Prove a trazione		
Carico di snervamento	ASTM D 638	30
Carico di rottura	ASTM D 638	17
Allungamento a Rottura	ASTM D 638	400
Modulo di flessione	ASTM D 790	1450
Prova d'urto		
Izod con intaglio a 23° C°	ASTM D 256	100
Durezza shore D	ASTM D 2240	69

COPERCHIO : PE



TEST REPORT n° R05188

Manufatto completamente riciclabile

Specifiche relative all'uso del materiale o dell'oggetto, quali:

1- Nessuna restrizione per tutte le matrici, sulla base delle richieste attuali dei clienti.

Durata e temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare :

2- Le temperature di utilizzo sono : -10° +70° C , salvo che le medesime non modifichino la struttura e la consistenza del cibo.

Rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare ed il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto.

3- Limite di migrazione globale rispettato

4- ASSENZA di sostanze DUAL USE

La presente per dichiarare che il prodotto in oggetto rispetta le seguenti Direttive nazionali ed europee :

- Direttiva 2002/72/CE

- Regolamento EC10/2011 e successivi aggiornamenti

- Regolamento EC 1935/2004

MD 21/03/73 e DPR 777/82

- Regolamento EC 10/2011 e successive modifiche apportate fino alla data della presente dichiarazione

- Food and Drug Administration (FDA) , Code of Federal Regulations § 177.1660

- Regolamento (CE) n. 2023/2006



MADE IN ITALY



La Ditta si riserva di apportare in qualsiasi momento modifiche che possano migliorare la qualità dell'articolo

senza darne preavviso.

Tolleranze nelle misure +/- 5% per taglio o densità di materiali diversi

Unità di produzione unica:

MC Ristorazione Srl - Via Della Taccona 32 20900 Monza 039-733929 fax 039-735097

Sito web : www.mcristorazione.it

Email: info@mcristorazione.it



15-ott-24