

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

### 1. Identificazione articolo e delle categorie di alimenti con i quali può venire a contatto

Con la presente si dichiara che gli articoli

"520001 Fondina Ø 11,5cm h4,5cm 250ml Byò Cellulosa 50"  
"520002 Fondina Ø 13,5cm h5cm 350ml Byò Cellulosa 50"  
"520004 Fondina Ø 18cm h4cm 400ml Byò Cellulosa 50"  
"520005 Fondina Ø 16cm h3,5cm 400ml Byò Cellulosa 50"  
"520012 Fondina Gourmet Ø23cm h4cm 400ml Byò Cellulosa 50"  
"520103 Fondina Ø 15,5cm h4cm 500ml Byò Cellulosa 50"  
"520006 Fondina Ø 19cm h4cm 680ml Byò Cellulosa 50"  
"520003 Fondina Ø 17cm h6cm 850ml Byò Cellulosa 25"  
"520011 Fondina quadrata 16,5x16,5cm h5,5cm 900ml Byò Cellulosa 50"  
"520013 Fondina Ø 18,5cm h6cm 1000ml Byò Cellulosa 25"

sono adatti al contatto con l'alimento \*

01 Bevande – 02 Cereali, Derivati di Cereali, Prodotti della Biscotteria, della Panetteria e della Pasticceria – 03 Cioccolato, Zucchero e loro Derivati, Dolciumi – 04 Frutta, Ortaggi e Derivati – 05 Grassi e Oli – 06 Prodotti Animal e Uova – 07 Prodotti Lattieri – 08 Prodotti Vari.

(\* per la denominazione dell'alimento si scelga il prodotto o il gruppo di prodotti in riferimento alle classi indicate dal D.M. 26 Aprile 1993, n.220 e success. aggiorn. )

### 2. Conformità normativa

I suddetti articoli sono conformi a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

*Regolamento (CE) 1935/2004*

*Regolamento (CE) 2023/2006*

ed alla seguente legislazione italiana:

*Decreto Ministeriale 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche*

*DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche*

### 3. Composizione materiale

I manufatti sono fabbricati con le seguenti fibre naturali: POLPA di CELLULOSA proveniente da CANNA da ZUCCHERO

## Sostanze Dual Use

- Nel manufatto sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73
- Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

## Sostanze non Intenzionalmente Aggiunte (NIAS)

- Nel prodotto finito non sono presenti NIAS (NIAS – Non Intentionally Added Substances).
- Nel prodotto finito sono presenti NIAS, indicati di seguito e citati nell'Allegato I del Reg.EU 10/2011.

Molecola/sostanza	Cas.no./Ref.n.	SML
.....	.....	

## 4. Tipologia di analisi

In relazione al suddetto articolo/materiale, le disposizioni normative del precedente punto 2:

- dispongono l'esecuzione di prove di migrazione per la verifica dell'idoneità al contatto con alimenti
- dispongono l'esecuzione di prove analitiche differenti da quelle di migrazione per la verifica dell'idoneità al contatto con alimenti

### 4.1 Condizioni di prova e restrizioni specifiche

Si dichiara che:

- il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e ne rispetta i requisiti di composizione e purezza
- il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e ne rispetta i limiti e le restrizioni specifiche alle seguenti condizioni

Condizioni di prova

Valutazione analitica in riferimento ai requisiti igienici, di composizione e di purezza richiesti per gli imballaggi alimentari in carta e cartone: Umidità, Sostanze di carica, Materie Fibrose, Sostanze Ausiliarie (Rapporto adottato nelle analisi: g/100g). Policlorobifenili (pcb) (Rapporto adottato nelle analisi: mg/Kg). Piombo (Rapporto adottato nelle analisi: µg/dm<sup>2</sup>). Solidità Imbiancanti (scala valore assoluto).

## 5. Idoneità alimentare

Il manufatto soddisfa i requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa citata e se ne dichiara l'idoneità al contatto con TUTTI GLI ALIMENTI.

## 6. Limitazioni di utilizzo

I manufatti possono essere utilizzati, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale fino a 120° per 30 minuti Sì  No

I manufatti possono essere utilizzati, unitamente all'alimento, nel forno a microonde fino ad 800W per 3 minuti Sì  No

I manufatti possono essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -18° per 6 mesi Sì  No

## 7. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica dei manufatti allo scopo cui sono destinati. A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione dell'Autorità competente:

- Analisi effettuate su materiali

- Altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data 01/04/2019

Firma

  
BRENDA SRL  
Via Industria, 16-30010 Camponogara VE  
Tel. 041 5151511 - Fax 041 4174216  
P. IVA 02423060272  
info@brentasrl.com

riferimento nel Reg.(CE) N.1935/2004, art.2, comma 2, lettera d