

# <u>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI ARTICOLI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI (Emessa ai sensi Art.16 Reg.1935/04/CE)</u>

## CARTA RICICLABILE PP

 La società PACKSTYLE SRL con sede legale in Romano d'Ezzelino (VI) 36060, Via Fiorolle 10/A, in qualità di trasformatore di materiali o oggetti destinati al contatto con gli alimenti,

#### **DICHIARA:**

2. Che presso la propria sede produttiva in Romano d'Ezzelino (VI) 36060, Via Fiorolle 10/A, trasforma Film laminato in materia plastica, personalizzato a marchio del cliente, lavorato in bobine o in buste e fabbricato con i seguenti componenti

# 3. MATERIALI

- a. PLASTICA (BOPP 15 my) LATO A CONTATTO CON ALIMENTI
- b. CARTA MONOPATINATA BIANCA 80 gr
- c. INCHIOSTRI
- d. ACCESSORI (ZIP in PP)

#### 4. VALIDITÀ

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in oggetto in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

## 5. CONFORMITÀ

I prodotti sono stati realizzati conformemente ai seguenti reg. UE:

- Regolamento (CE) n°1935/2004 e ss.mm.ii.
- Regolamento (CE) n°2023/2006 e ss.mm.ii.
- Regolamento (UE) n°10/2011 e ss.mm.ii.

e alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale n°21/03/1973 e ss.mm.ii.
- D.P.R. n°777/1982 e ss.mm.ii.
- D.Lgs. n°29/2017 e ss.mm.ii.

# 6. PRESENZA DI SOSTANZE SOGGETTE A MIGRAZIONE SPECIFICA SML

Nel manufatto sono presenti le seguenti sostanze soggette a SML (limite di migrazione specifica):

SOSTANZA	CAS n.	REF	FCA	SML (mg/kg)
3-(3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)octadecylpropionate	0002082-79-3	68320	576	6
N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18) amine	0061791-44-4	39090	545	1,2
9,9-bis(methoxymethyl)-9H-fluorene	0182121-12-6	39815	-	0,05
Aluminum	0007429-90-5	-	1008	1
Ethyleneimine	0000151-56-4	17005	100	n.d.
1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5	37520	41	0,5
1-Ottene	111-66-0	15	-	-

Gli LMS sopra riportati sono rispettati nel prodotto finito. L'affermazione si basa sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori e controllate anche attraverso il nostro piano analitico di controllo interno.

# 7. AMMINE AROMATICHE PRIMARIE E METALLI

Relativamente all'articolo in oggetto si dichiara il rispetto delle Migrazioni Specifiche delle sostanze presenti in allegato II del Regolamento (UE) n°10/2011 e s.m.i (Ammine aromatiche primarie e metalli). Condizioni di prova: 10gg a 60°C a contatto con Acido acetico al 3%.

## 8. ADDITIVI DUAL USE

Nel manufatto sono presenti le seguenti sostanze autorizzate come additivi (sostanze dual use) regolati dal regolamento 1333/08/CE e 1334/08/CE e successivi emendamenti:

SOSTANZA	CAS No.	Food Code N.	Ref. No.	QTY
Synthetic silica	0007631-86-9	E551	86240	Max 0.02%
Calcium Stearate	0001592-23-0	E470a	_	Traces
Magnesium	0000557-04-0	E470b	_	Traces
Stearate				

Gli eventuali limiti di migrazione imposti per tali additivi, sopra riportati, sono rispettati nel prodotto finito. L'affermazione si basa sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori e sono controllate anche attraverso il nostro piano analitico interno.





## 9. CONDIZIONI D'USO

Il manufatto è conforme alle seguenti specifiche condizioni:

- a. Tipi di prodotti alimentari con cui è destinato a venire a contatto: per uso singolo idoneo al contatto con tutti i prodotti alimentari ad esclusione di quelli grassi o con sostanze grasse in superficie, a meno che non presentino un coefficiente di correzione per il simulante D2 pari a 2 o superiore (vedi Tabella 2, ALLEGATO III del Reg. UE 10/2011 e s.m.i.).
- b. Durata e temperatura di trattamento o conservazione a contatto con il manufatto: per contatto e conservazione prolungata (oltre sei mesi) a temperatura ambiente o inferiore, incluso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti (come da normativa fino a 70 °C ≤ T ≤ 100 °C per t = 120/2^[(T-70)/10) minuti al massimo).
- c. Rapporto superficie/volume utilizzato per valutare la conformità: 1 cm2/cm3

#### 10. BARRIERA FUNZIONALE

Lo strato di materia plastica a contatto con il prodotto alimentare è stato convalidato come barriera funzionale e si conferma che detto materiale o oggetto è conforme alle prescrizioni di cui all'art. 13, paragrafi 2,3,4 o all'art. 14, paragrafo 2 e 3 del reg. 10/2011/LIF

## 11. INERZIA ORGANOLETTICA-SENSORIALE E TEST DI SCREENING

Relativamente all'analisi del rischio danno sensoriale dell'alimento non sono state rilevate consistenti alterazioni di odore e sapore; le analisi sono state effettuate sul materiale in oggetto alle seguenti condizioni di prova:

- a. (40±2) °C per 24h al buio per contatto diretto con i seguenti alimenti: fette biscottate e formaggio fuso (prova gustativa),
- b. (40±2) °C per 24h al buio senza alimenti (prova olfattiva).

Relativamente alle analisi di rischio tossicologico effettuate sul materiale in oggetto si dichiara che:

- gli screening SPME/GC-MS, HS/GC-MS e GC-MS con simulante isoottano
- la valutazione della verifica del set-off effettuata attraverso screening HS/GC-MS e GC-MS

non hanno evidenziati composti pericolosi o in quantità potenzialmente pericolose per il consumatore.

#### **12. NIAS**

Le sostanze NIAS sono state controllate e gestite e non pregiudicano la conformità all'articolo 3 del Reg. 1935/2004. Sulla base della dichiarazione del nostro fornitore e per quanto a nostra conoscenza, l'elenco delle sostanze di seguito non viene utilizzato nella produzione o nella formulazione di questi materiali, in particolare le seguenti sostanze:

- a. BISFENOLO A (in accordo con le restrizioni all'articolo 2 del re. 2018/213 e le prescrizioni fissate negli articoli 3,15 e 17 del reg. 1935/2004/CE
- b. MOSH e MOAH (Olii Minerali non autorizzati, non sono utilizzati nei processi produttivi come ingredienti dei prodotti quali costituenti
  - o additivi per la produzione di MOCA. In questo contesto si deve comunque rilevare che queste sostanze sono inquinanti ubiquitari, quindi potenzialmente provenienti da altre contaminazioni involontarie e non intenzionalmente aggiunti)
- c. PFAS (in base alle restrizioni del Reg. 1021/2019/UE, POP, PFAS e PFASs sono tenuti sotto controllo. Tuttavia, va notato che queste sostanze sono inquinanti ubiquitari, quindi potenzialmente provenienti da altre contaminazioni involontarie e non aggiunte intenzionalmente)

## 13. ALLERGENI E ADDITIVI

Sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime, nessuno degli ingredienti allergenici elencati nell'Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (riprodotto di seguito) è presente nel materiale in oggetto, né vengono aggiunti o utilizzati additivi o sostanze derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM)

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato. Precisiamo inoltre che questa dichiarazione è valida esclusivamente per l'oggetto da noi fornito e non può essere estesa ad un'eventuale trasformazione dello stesso.

Relativamente alle fasi di stoccaggio e commercializzazione dell'oggetto venduto alla vostra Azienda, si dichiara di:

- aver implementato un sistema aziendale di assicurazione e controllo qualità in ottemperanza al Regolamento (CE) n°2023/2006;
- osservare quanto prescritto dall'Art. 15, del Regolamento (CE) n°1935/2004, in materia di etichettatura;
- osservare quanto prescritto dall'Art. 17, del Regolamento (CE) n°1935/2004, in materia di rintracciabilità.

A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione delle Autorità competenti i rapporti di prova effettuati e le dichiarazioni di conformità dei fornitori.

Nicoletta Garbo Legale rappresentante Nicolatta Gun