

Codice/Numero: _____

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

1. Identificazione articolo e categorie di alimenti a cui è idoneo al contatto

Con la presente si dichiara che:

l'articolo/gli articoli _____ **PEL300PAST** fornito da _____ **FILTERTECNIC SRL** _____ alle aziende del gruppo Pool pack è adatto al contatto con i seguenti alimenti*:

Nr.rif.	Descrizione del prodotto alimentare
X01	Bevande
X02	Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria
X03	Cioccolato, zucchero e loro derivati Dolciumi
X04	Frutta, ortaggi e loro derivati
X05	Grassi ed oli
X06	Prodotti animali e uova
X07	Prodotti lattiero-caseari
X08	Prodotti vari

(* per la denominazione dell'alimento si scelga il prodotto o il gruppo di prodotti in riferimento alle classi indicate dal Reg. (UE) n.10/2011, e successivi aggiornamenti e modifiche)

2. Conformità normativa

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

- Regolamento (CE) N. 1935/2004
- Regolamento (CE) N. 1895/2005 **sostanze epossidiche SE NON APPLICABILE ELIMINARE**
- Regolamento (CE) N. 2023/2006
- Regolamento (UE) N. 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche

ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

3. Composizione materiale

Il prodotto è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

PVC

Codice/Numero: _____

4. Migrazione globale e restrizioni specifiche

4.1 Sostanze sottoposte a restrizioni

Si dichiara che il materiale **CONTIENE/NON CONTIENE** sostanze sottoposte a restrizione nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale.

Eventuale elenco delle sostanze soggette a restrizione

N° FCM	N° rif. CEE	N° CAS	Denominazione della sostanza

4.2 Prove di migrazione globale

Condizioni di prova:

Simulante **	Tempo* e Temperatura** di prova
D2 OLIO VEGETALE	10 GG/40°
B ACIDO ACETICO AL 3%	10 GG/40°
D1 ETANOLO 50%	10 GG/40°

**** riferimenti nel Regolamento (UE) N. 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche.**

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, **sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate**. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento (UE) N. 10/2011 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1kg di alimento venga a contatto con 6dm² di materiale di confezionamento.

4.3 Sostanze Dual use

Nel manufatto **SONO/NON SONO** presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) N. 1333/2008 e N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche additivi "DUAL USE").

Eventuale elenco delle sostanze Dual use

N° FCM	N° rif. CEE	N° CAS	Denominazione della sostanza

Codice/Numero: _____

5. Sostanze contaminanti

5.1 Restrizioni relative a migrazioni di metalli, lantanidi, amine aromatiche primarie e Bisfenolo A

Il materiale/prodotto rispetta i limiti di cessione specifici definiti con riferimento a metalli, lantanidi, ammine aromatiche e bisfenolo A (BPA).

5.2 Allergeni

☒ L'azienda dichiara che nel processo di produzione non vengono intenzionalmente aggiunte sostanze in grado di provocare allergie.

☐ L'azienda dichiara che possono essere presenti nel prodotto i seguenti allergeni:

5.3 Nias

L'azienda dichiara che è stata condotta una valutazione dei rischi relativi alla presenza e al possibile sviluppo durante il processo produttivo di sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS) in conformità all'art. 19 del Reg. UE 10/2011.

6. Esclusioni

Il prodotto non è idoneo al contatto alimentare con le seguenti tipologie di alimenti: alimenti totalmente costituiti da oli e grassi animali o vegetali (es. lardo o strutto)

7. Limitazioni di utilizzo

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale Sì ☐ No ☒

Se Sì, indicare Tempo e Temperatura massime:

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno microonde Sì ☒ No ☐

Se Sì, indicare Tempo e Temperatura massime: 3MIN/750 W

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature Sì ☒ No ☐

Se Sì, indicare Tempo e Temperatura minima: Si raccomanda l'utilizzo della pellicola a contatto con gli alimenti a temperatura compreso tra 0° e 4° per 48 ore

8. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato.

La dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione o del materiale in grado di mutare 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.

La presente dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti è stata redatta sulla base delle informazioni contenute nella documentazione di conformità rilasciata dai fornitori di materia prima, delle analisi condotte sul prodotto finito e sulla conoscenza interna del processo di fabbricazione.

Codice/Numero: _____

Codice/Numero: PEL300PAST_____

Data 04/03/25

Firma

FILTERTECNIC S.R.L.
Piazza San Vittore 79/A
27017 PIEVE PORTO MORONE (PV)
Tel. (+39) 388-4909586 - (+39) 0382-723013
Fax (+39) 0382-723759
filtertecnic@gmail.com
Cod. Fisc. e P.IVA: 02379310184

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DELLA PELLICOLA IN PVC DESTINATA A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Con la presente si dichiara che gli articoli da noi forniti:

PELLICOLA IN PVC:

**PEL12AST - PEL20AST - PEL30AST - PEL50AST - PEL300AST - PEL300PAST - CM/PEL300PAST - PEL3002AST
PEL300P2AST - PEL300C3/AST - PEL300P3/AST - PEL450/300AST - PEL450/300PAST - PEL300C/RIC - PEL300P/RIC -
PEL300C2/RIC - PEL300P2/RIC - PEL300C3/RIC - PEL300P3/RIC - PEL450/300RIC - PEL450/300RIC - PEL400C/RIC --
PEL400P/RIC - PEL450C/RIC - PEL450P/RIC - PEL500C/RIC - PEL500P/RIC -**

sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria: Regolamento CE 1935/2004 e successivi aggiornamenti
Regolamento CE 1895/2005 e successivi aggiornamenti
Regolamento CE 2023/2006 e successivi aggiornamenti
Regolamento (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti
Regolamento (UE) 2019/37 e successivi aggiornamenti

ed alla seguente legislazione italiana: DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche;
DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
DM UNI EN 13130-1 del 2005

e sono idonei al confezionamento e al contatto con gli alimenti

La nostra pellicola in PVC può essere usata per confezionare alimenti tipo carni (fresche, lavorate), selvaggina, pollame, pesce, prodotti lattiero-caseari, sandwiches, frutta e verdura.

Il materiale è stato sottoposto ai test di migrazione globale e specifica (DEHA) risultando idoneo alle direttive CE82/711, CE85/572 Regolamento EU N. 10 del 2011 alle seguenti condizioni:

1) Dichiarazione di conformità n.codice 3605 - Chimica Lab

Tempo di contatto e temperatura 10 gg/40°

Simulante D2 olio vegetale

2) Dichiarazione di conformità n.codice 7697/1 - Chimica Lab

Tempo di contatto e temperatura 10 gg/40°

Simulante B Acido Acetico al 3%

3) Dichiarazione di conformità n.codice 643/1 – Chemica Lab

Bisfenoli entro i limiti di legge consentiti o assenti (ASTM D7065-11)

4) Dichiarazione di conformità n.codice 3720 - Chemica Lab

Tempo di contatto e temperatura

10 gg/40°

La nostra pellicola non può andare a contatto con alimenti totalmente costituiti da oli e grassi animali o vegetali.

Simulante B Acido Acetico al 3%, simulante D1 etanolo 50%

I simulanti e le condizioni di prova fanno riferimento al Regolamento (UE) 10/2011 s.m.i., assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di materiale di confezionamento.

Condizioni di contatto previste (Reg. EU 10/2011): qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso quando imballato in condizioni di riempimento a caldo e/o riscaldamento fino a una temperatura T compresa tra i +70°C e i + 100°C per un tempo massimo di contatto (in minuti) determinato secondo la seguente formula:

$$t = 120/2^{(T-70)/10}$$

Allo stato attuale delle ns. conoscenze, basate sulle dichiarazioni dei ns. fornitori, nel materiale non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti CE 1333/2008 e 1334/2008, e succ. agg. (sostanze “dual use”), soggette a limiti di migrazione specifica.

La nostra pellicola è un film plastificato di PVC, non contiene Bisfenolo A, allergeni e NIAS.

Si raccomanda il non utilizzo della pellicola in microonde, ma non è vietato in quanto, come da analisi di laboratorio, la nostra pellicola è resistente al microonde per periodi limitati come da prospetto.

Non può essere utilizzata nel forno tradizionale ma è resistente al contatto con cibi caldi (temperatura 70 gradi) per circa un'ora e temperatura 100 gradi per circa 15 min.

In accordo con tutte le direttive i prodotti analizzati possono essere utilizzati per il confezionamento degli alimenti.

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: 02/01/2025

Filartecnic Srl

R&D Responsabile Qualità
