



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

CANNUCCE COMPOSTABILI E BIODEGRADABILI: BIO913, BIO920.Y, BIO920.Z, BIO921.Z, BIO922.Y, BIO922.Z, BIO923, BIO929.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI.

2) COMPOSIZIONE

Cannucce per bibite e bevande in biopolimero biodegradabile e compostabile proveniente da fonti rinnovabili.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Il prodotto può essere utilizzato unitamente ad alimenti lattiero-caseari acquosi, acidi e alcolici per 2h a 40°C.

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

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

Articoli monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Prodotto 100% biodegradabile e 100% compostabile.

6) PROVE/ TEST SULLA CONFORMITA'

Con la presente confermiamo che i nostri prodotti: cannucce compostabili e biodegradabili:

Rispettano LFGB del 7 settembre 2005 e i Regolamento (CE) n. 1935/2004, 2023/2006, (UE) n.10/2011, (UE) 2023/1442, (UE) 2023/1627, inclusi tutti gli emendamenti nelle versioni attualmente in vigore.

Rispettano la Direttiva 2011/65/UE, nonché l'ordinanza svizzera sui COV (composti organici volatili).

Sono conformi alla Norma DIN EN 13432:2000-12 e ASTM D 6400:2012-01, utilizzo solo di materie prime certificate e testate come segue:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

CRITERI: programma di prova con riferimento OK 1 edizione E. compresa EN 13432 (09-2000): “imballaggio – Requisiti per imballaggi recuperabili tramite compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggio”.

CONCLUSIONI DELL'ESAME: i prodotti sono conformi ai criteri di certificazione sopra menzionati, come confermato dal rapporto di prova n.65000184/2018-AG-188p.

La conformità del prodotto è garantita dalle procedure di assegnazione e utilizzo del marchio di conformità “OK COMPOST INDUSTRIAL” Certificato di assegnazione e utilizzo del marchio di conformità” OK COMPOST INDUSTRIAL n° TA8011802644”. Emesso da TUV Austria Belgium NV.

Rispettano la Direttiva 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio, comprese tutte le modifiche nelle versioni attualmente in vigore.

Se utilizzati come specificato, la migrazione complessiva non supera i limiti legali. Il test è stato eseguito secondo il Regolamento (UE) n.10/2011 e successivi aggiornamenti.

ANALISI DELLA MIGRAZIONE

Nome della sostanza/miscela	Limiti
Miscela di resine poliestere biodegradabili	Migrazione globale in Acido acetico al 3%(2h/40°C mediante immersione totale): <10 mg/dm ² (limite: 10 mg/dm ²) Migrazione globale in Etanolo al 50%(2h/40°C mediante immersione totale): <10 mg/dm ² (limite: 10 mg/dm ²).

Il test di migrazione viene eseguito immergendo completamente 15 cannuce in 100 ml di liquido (simulante alimentare) per ciascuna condizione di test.

Il test di basa sulla EN 1186-1:2002 (sezione 9.3 – Test per immersione totale).

FDA (Food and Drug Administration)

Le cannuce soddisfano i requisiti della FDA per i materiali a contatto con gli alimenti: US Food, Drug and Cosmetic Act del 1958 e le Normative sugli additivi alimentari indiretti applicabili degli USA, come stabilito nel Code of Federal Regulations della FDA, ha fornito l'uso in conformità con le buone pratiche di produzione impiegate.

I prodotti adempiono il rispetto della Normativa che disciplina le applicazioni a contatto con alimenti. È responsabilità di ogni utente a valle verificare l'idoneità per la propria applicazione prevista. È esclusa la responsabilità di non conformità derivanti da un uso inadeguato o da qualsiasi mancata conformità.

Rifiuti di imballaggio



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

I metalli pesanti Cadmio, Piombo, Mercurio e Cromo VI non sono intenzionalmente utilizzati nella produzione delle nostre cannuce.

La somma dei metalli pesanti Cadmio, Piombo, Mercurio e Cromo VI incidentalmente presenti è inferiore a 100 ppm. Pertanto, le nostre cannuce rispettano i limiti stabiliti della Direttiva 94/62/CE.

RoHS

Con la presente confermiamo che le nostre cannuce sono prodotte senza l'uso intenzionale delle seguenti sostanze chimiche:

- Piombo;
- Mercurio;
- Cadmio;
- Cromo esavalente;
- Eteri di difenile polibromurato (PBDE).

PFOS

Confermiamo che le nostre cannuce sono prodotte senza l'uso intenzionale di perfluorottano solfonati.

(Direttiva 2006/122/CE del 12 dicembre 2006)

COV

Le cannuce sono conformi all'ordinanza svizzera sui composti organici volatili (COV). Il contenuto di COV è <3% in peso.

TSCA

Confermiamo che l'elenco di tutte le materie prime si trova nell'inventario TSCA.

Allergeni

Le cannuce sono prodotte senza l'uso intenzionale di sostanze attualmente note o sospette di essere allergeni alimentari. Inoltre, sono fabbricati senza l'uso di ingredienti elencati nell'Allegato IIIa della Direttiva 2007/86/CE e nell'Allegato III LMKV.

Materiali attivi e intelligenti

Le cannuce sono prodotte senza l'uso di materiali attivi e intelligenti (Regolamento CE n.450/2009).

Raccolta differenziata

Le cannuce sono prodotte senza materiali plastici riciclati (Regolamento CE n.282/2008).

Infezione da BSE



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Le cannucce sono prodotte senza alcun derivato di origine animale. Non vi è alcuna ragione scientifica per assumere alcun rischio di trasferimento della BSE attraverso di loro.

Altre sostanze assenti

Inoltre, confermiamo che le nostre cannucce sono prodotte senza l'uso intenzionale delle seguenti sostanze:

- 2,2'-dimetossi-2-fenilacetofenone;
- 2,4-pentadione (synonyme acetylacetone);
- Acrilammide;
- Triossido di antimonio;
- Adipate;
- Alogeni combinati organicamente assorbibili (AOX);
- Idrocarburi aromatici (MOAH, "idrocarburi aromatici olio minerale");
- Coloranti azoici;
- Benzofenone e 4-metilbenzofenone e loro derivati;
- Bisfenolo A e suoi derivati ad es. Bisfenolo A diglicidil etere (BADGE);
- Bisfenolo F e suoi derivati es. Bisfenolo F diglicidil etere (BFDGE);
- Bisfenolo S e suoi derivati;
- Ritardanti di fiamma bromurati;
- Idrocarburi a catena e ad anello (MOSH, "idrocarburi saturi di oli minerali");
- Cloruro di cobalto (II) (CAS 7646-79-9 (anidro);
- Acido cianurico (1,3,5-triazin-2,4,6-triolo);
- Dimetilfumarato (DMF);
- Difenil-2-etilesilfosfato (DPO);
- Etil-4-dimetilamminobenzoato;
- Elastomeri o gomma da cui possono essere liberate n-nitrosammine;
- Olio di semi di soia epossidato (ESBO);
- Formaldeide;
- Alogeni;



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- Isopropiltioxantone (ITX);
- Lattice;
- Maleicacid-di- (2-thylhexyl) -ester;
- Melamina;
- Novolac glicidil etere (NOGE);
- Nanoparticelle e materiali (<100 nm);
- Olio di palma;
- Parabenj;
- Composti organici perfluorurati e tensioattivi fluorurati;
- Acido perfluoroottanoico (PFOA);
- Fenoli e fenifenolo;
- Ftalati;
- Idrocarburi aromatici policiclici (IPA);
- Ammine aromatiche primarie;
- Semicarbazide (SEM);
- Titano-acetilacetato (TAA);
- Tributyltin (TBT);
- Tributilstagno ossido (TBTO);
- Tris (4-nonil-fenil) fosfito (TNPP);
- Triclosan;
- Cloruro di vinile;

Specifica dell'uso previsto o limitazioni:

Alimenti idonei al contatto:

tutti i tipi di alimenti e prodotti lattiero-caseari acquosi, acidi e alcolici.

Alimenti non idonei al contatto:

bevande o cibi caustici.

Durata e temperatura del trattamento e della conservazione a contatto con gli alimenti:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

2 ore a 40°C.

Rapporto tra l'area del materiale a contatto con gli alimenti e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'articolo in plastica a contatto con gli alimenti:

1,8-2,1 dm²/100 ml simulante

Conservazione:

conservare le cannucce in luogo asciutto e freddo. Proteggere dall'umidità.

Tempo di conservazione:

qualsiasi condizione di tempo a temperatura ambiente e inferiore.

La tracciabilità del prodotto è assicurata ai sensi del Regolamento (CE)n. 1935/2004 mediante il numero del lotto di produzione. I

7) CONFORMITA'

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente Legislazione comunitaria CE:

- Regolamento (CE) 1935/2004;
- Regolamento (CE) 1895/2005;
- Regolamento (CE) 2023/2006;
- Regolamento (UE) 10/2011 e loro successive modifiche e aggiornamenti.

E alla seguente Legislazione italiana:

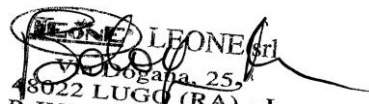
- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Possiamo dichiarare che gli oggetti possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

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
via Della Dogana, 25
48022 LUGO (RA) - I
P. IVA 01045490396

Leone Srl
Il legale rappresentante
Bognesi Mariangela