

Spett. GRUPPO MAXICART

Concorezzo , 16 Marzo 2018

Oggetto: **dichiarazione di conformità dei materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari**  
**VS. REF. NS. COD. 27225/ROBY/3 E 27223/RB/MAXI**

**LMF-I/LMF-N/LMF-E** - Film in PVC adatto al confezionamento di generi alimentari appartenenti ai gruppi di prodotti indicati in basso.

Il prodotto è conforme alle seguenti legislazioni e regolamenti

#### **1. Generale:**

- Regolamento UE 1935/2004
- Regolamento UE 10/2011 e i successivi emendamenti
- LFGB §§ 30 e 31 (Germania)
- Regolamento UE 2023/2006 per GMP

#### **2. Materie prime/composizione**

Regolamento UE

- 10/2011 e i successivi emendamenti

Regolamento Tedesco

- Bedarfsgegenständeverordnung del 10/04/1992 e i successivi emendamenti

#### **3. Modalità d'uso**

- LMF-N/LMF-I/LMF-E rispetta in generale il limite di migrazione e il limite di migrazione specifica delle sostanze elencate di seguito e può essere usato per surgelamento e per confezionamento di prodotti alimentari con fattore di riduzione 2, es: formaggio, sandwich, prodotti trasformati a base di carne, frutta, verdura.
- Massima durata di contatto: 10 giorni. Temperatura di contatto fino a 40° C.
- La conformità è stata stimata con fattore di superficie/volume di 6 dm<sup>2</sup>/litri in immersione totale in olio d'oliva (stimolante alimentare D2) alle condizioni di 10d/40° C secondo gli Standard Europei EN 1186-2.

#### **4. Limiti di migrazione specifica**

- OML: il valore globale di migrazione è inferiore al valore soglia ammesso (per le condizioni d'uso sopra menzionate).

I test sono effettuati in accordo all' Art. 17 e 18 del Regolamento (UE) n. 10/2011 in associazione con Annex V.

- Le seguenti sostanze sono in uso con SML:

Descrizione	Limite (SML)
1,2-Cyclohexandicarboxylic acid, diisononyl ester (DINCH), FCM-Nr. 775	10 mg/dm <sup>2</sup>
Epoxidized Soja beans oil (ESBO), FCM-Nr. 532	10 mg/dm <sup>2</sup>
Di-2-ethylhexyl terephthalate (DEHT), FCM-Nr. 798	10 mg/dm <sup>2</sup>
Polyadipat, FCM-Nr. 73	5 mg/dm <sup>2</sup>
Mono- and Diglyceride fatty acids, acetyliert, FCM-Nr. 8	10 mg/dm <sup>2</sup>
Tri-n-butylacetylacrylate (ATBC), FCM-Nr. 138	10 mg/dm <sup>2</sup>
Bis(2-ethylhexyl) adipat (DEHA), FCM-Nr. 207	3 mg/dm <sup>2</sup>

### **5. Barriera funzionale**

- Nessuna barriera funzionale è stata usata nel LMF-N/LMF-I/LMF-E

### **6. Ulteriori conformità**

- LMF-N/LMF-I/LMF-E contiene meno di 100 ppm totale metallo pesante secondo la Direttiva Europea sugli Imballaggi 94/62/EC.
- La tracciabilità è indicata attraverso adeguate informazioni sulle etichette (contenuto, pacco, bancale)

### **7. Additivo a doppio uso**

Sono in uso i seguenti additivi a doppio uso:

- E 470 a: sale di calcio di acidi grassi = Stearato di calcio (Ref. Nr. 24550), no SML
- E 570: Acidi grassi = Acido stearico (Ref. Nr. 24550), no SML

### **1. Riepilogo:**



Non vi è alcuna obiezione relativa all'uso dei prodotti ai sensi del regolamento UE 1935/2004, 10/2011 e §§ 30 e 31 del LFGB.

Questo certificato è valido per i prodotti di cui sopra. Il regolamento 10/2011 fornisce le linee guida per la scelta delle condizioni di prova adatte per diversi prodotti alimentari. Secondo queste direttive i prodotti suddetti possono essere utilizzati per avvolgere i citati prodotti alimentari in considerazione delle condizioni di contatto con gli stessi. L'utente finale deve valutare l'idoneità del prodotto in



funzione delle linee guida di tali direttive. Per quanto riguarda la pellicola stampata, nessun contatto deve avvenire tra l'inchiostro di stampa e il prodotto alimentare.

**Erre-Ci-A spa**

   
Donà C.      Donà A.