



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

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

Aggiornamento: 11/01/2022

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICE ARTICOLI : T5005, T5006, T5009.I, T5009.M, T5009.Y, T5013.I, T5013.M, T5013.T, T5014.I, T5014.M, T5014.T, T5015.I, T5015.M2, T5015.T2.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli in Polietilene e Polipropilene.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non utilizzare gli articoli in forno statico o ventilato e forno microonde.

Prodotto non adatto a bambini di età inferiore a 3 anni, non è un giocattolo.

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

Oggetti lavabili in lavastoviglie.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani

6) PROVE/TEST DI CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti rispettano i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:

a. Test di Migrazione Globale – in riferimento a EN 1186 – parte 8, parte 9, parte 14.

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti aggiornamenti e modifiche sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Come specificato nel Regolamento (EU) n°10/2011; con riferimento a EN1186: Parte 8 (metodi di prova per la migrazione globale in olio vegetale mediante riempimento dell'articolo)/ EN1186: Parte 9 (metodi di



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

prova per la migrazione globale in simulanti alimentari acquosi mediante riempimento dell'articolo)/
EN1186: Parte 14 (test sostitutivo).

Simulante usato: 3% Acido acetico;
Condizione di prova: 40°C per 10 giorni.

Simulante usato: 10% Etanolo;
Condizione di prova: 40°C per 10 giorni.

Simulante usato: 95% Etanolo;
Condizione di prova: 40°C per 10 giorni.

Simulante usato: Iso-ottano;
Condizione di prova: 20°C per 2 giorni.

b. Test di Migrazione Specifica: Amine aromatiche primarie

Con riferimento a EN 13130-1:2004;
Elemento di prova: Ammine aromatiche primarie;
Condizione di prova: 3% acido acetico, 40°C per 24 ore.

c. Test di migrazione specifica: metalli pesanti – Al, Ba, Co, Cu, Fe, Li, Mn, Zn Ni.

Come specificato nel Regolamento (UE) n°10/2011 e suoi emendamenti;
Con riferimento a EN13130-1:2004;
Analisi eseguita mediante ICP-MS;
Condizione di prova: 3% acido acetico; 40°C per 24 ore.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test di Migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica di amine aromatiche primarie;
- Test di Migrazione specifica di metalli pesanti;

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche.

E alla seguente Legislazione italiana:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

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

Possiamo dichiarare che questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

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

Il legale rappresentante

Bognesi Mariangela

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