

### **DICHIARAZIONE DI CESSIONE E MIGRAZIONE**

Con la presente dichiariamo che le referenze da noi prodotte - contenitori in plastica, barrierati e non, trasparenti e colorati - sono costituite da materiale il cui valore di migrazione e di cessione, in un range di temperatura di utilizzo da -20 a +130 °C ( base PP ) e da -20 a +60 °C ( base APET ), risulta entro i termini di legge consentiti.

Certifichiamo inoltre che gli additivi di processo sono da noi impiegati con le limitazioni e le tolleranze indicate per le singole voci in tutti i paesi CEE.

## **DOCUMENTO DI INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

Analisi di migrazione globale:

- Simulante acquoso (etanolo 10%) Condizioni d'uso normalizzate MG5, 2 ore a 100°
- Simulante grasso D2 (isoottano o olio vegetale) Condizioni d'uso normalizzate MG5,
- 2 ore a 100°
- Simulante acido A (acido acetico 3%) Condizioni d'uso normalizzate MG5, 2 ore a 100°
- Simulante E (tenax) Condizioni d'uso normalizzate MG5, 2 ore a 100°

Analisi di migrazione specifica:

- Simulante acquoso (etanolo 10%) Condizioni d'uso normalizzate MG5, 2 ore a 100°
- Simulante grasso D2 (isoottano o olio vegetale) Condizioni d'uso normalizzate MG5, 2 ore a 100°
- Simulante acido A (acido acetico 3%) Condizioni d'uso normalizzate MG5, 2 ore a 100°
- Simulante E (tenax) Condizioni d'uso normalizzate MG5, 2 ore a 100°

# **NUTRI PACK Italia s.r.l.**

Alexandre BERTHE Amministratore Delegato

Nutri Pack Italia srl – Via Buozzi, 26 – 20097 San Donato Milanese (MI) – Italia - P.IVA 09570250150



# DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' AI REGOLAMENTI RELATIVI AI MATERIALI E AGLI OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI

La sottoscritta Fanny Beneschi:

in qualità di Responsabile della qualità dichiara che il prodotto menzionato di seguito:

Contenitori monouso ad iniezione Nutripic

avente le seguenti caratteristiche:

- Famiglie di materiali (plastica, carta / cartone, legno, metallo, vetro) : ... plastica
- Composti caratteristici, dall'interno verso l'esterno: 1 strato di polipropilene

#### è conforme alle direttive:

- del Regolamento 10/2011/CE del 15 gennaio 2011;
- del Regolamento 1935/2004/CE del 27 ottobre 2004;
- del Regolamento 2023/2006/CE del 22 dicembre 2006 e successive modifiche,

sulle procedure di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;

- della normativa francese in vigore relativa ai materiali e oggetti a contatto con alimenti, in particolare il décret sanction 2007-776 del 10 maggio 2007, modificato dal decreto 2008-1469 del 30 dicembre 2008;
- del D.M. SALUTE del 21/3/1973 e successive modifiche.

Trattandosi del prodotto sopra descritto, tale conformità è valutata in base ai testi regolamentari.

Il prodotto a cui ci si riferisce sopra, in condizioni normali e prevedibili di impiego, che non comportano cioè nessuna modifica inaccettabile della composizione oppure una variazione delle caratteristiche organolettiche dell'alimento.

Che esso è altresì idoneo al trattamento termico di cui la cottura alla temperatura massima di 130°C per 30' forno ventilato e 10' forno microonde a 800 W

Questa dichiarazione è valida per una durata di 5 anni. Dovrà essere rinnovata in tutti i casi in cui la conformità ivi descritta non è più assicurata (nuove prove, cambiamento dei materiali, cambiamento delle tecnologie , evoluzione della normativa).

Tale dichiarazione è resa ai sensi del regolamento 1935/2004/CE

Fatta a Flines les Raches, il 18/10/2011