



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: 11/01/2021

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: B940, B941, B942, B943, B944, B945, B946, B947, B948, B949, B950.

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

2) COMPOSIZIONE

Cannucce per bibite e bevande in carta.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Al fine di non alterare il sapore/gusto della bevanda si consiglia di tenere l'articolo a contatto con le bevande per massimo 2 ore, bevande alcoliche per 1 ora.

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

Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo.

Articoli monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Smaltire nella raccolta differenziata carta-cartone.

6) PROVE/ TEST SULLA CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione specifica nelle seguenti condizioni di prova:

a. Contenuto di Pentaclorofenolo – Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002) 1

Con riferimento ISO 17070:2015;

Analisi eseguita mediante GC-ECD o GC-MS.

b. Estrazione di metalli pesanti - Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002) 1

Con riferimento a EN645:1993 (estrazione con acqua fredda).

Analisi eseguita mediante ICP-MS.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

c. Test di solidità del colore – Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002)1

Con riferimento a BS EN 646:2006.

Simulante usato: 3% Acido acetico;

Condizione di prova: 23°C per 10 minuti.

Simulante usato: Acqua distillata;

Condizione di prova: 23°C per 10 minuti;

Simulante usato: Simulante della saliva;

Condizione di prova: 23°C per 10 minuti.

d. Effetto di conservazione - Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002) 1

Metodo di prova: con riferimento a EN1104:2005;

Organismo di prova: Aspergillus niger ATCC 6275;

Organismo di prova: Bacillus subtilis ATCC 6633.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Contenuto di Pentaclorofenolo;
- Estrazione di metalli pesanti;
- Test di solidità del colore;
- Effetto di conservazione;

Gli articoli sono conformi

Alla seguente Legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 1895/2005/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002) 1;

E loro successivi aggiornamenti e modifiche.

E alla seguente Legislazione italiana:

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



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

Possiamo dichiarare che gli oggetti 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