



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: 10/01/2022

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: Q1001, Q1002, Q1003, Q1004, Q1005, Q1006, Q1007, Q1008.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli monouso in Legno di pioppo.

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non utilizzare l'articolo in forno statico o ventilato o forno microonde.

Articolo adatto a cibi caldi fino a temperatura di 70°C freddi e solidi.

Si consiglia di non tenere l'articolo a contatto con alimenti caldi per un tempo prolungato (massimo 30 minuti).

Non adatto alla conservazione del cibo.

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

Monouso.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire l'articolo assieme ai rifiuti solidi urbani nella raccolta differenziata dell'organico/umido.

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. Test di migrazione specifica: Amine aromatiche primarie

Con riferimento a EN13130-1:2004.

Elemento di prova: Ammine aromatiche primarie;

Condizione di prova: 3% acido acetico, 70°C per 2 ore.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

b. Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

Con riferimento a LFGB § 64 BVL B 82.02.8-2001.

c. Test di estrazione di Formaldeide

Estrazione in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

Test eseguito rispettando ISO 14184-1:1998.

d. Test di estrazione di Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg)

Estrazione in acqua distillata a 70°C per 2 ore;

Con riferimento a EN12497 e EN12498.

e. Test sensoriale

Con riferimento a DIN10955.

Il campione viene immerso in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

In seguito l'acqua trattata viene esaminata mediante Panel test per verificare variazioni di odore e sapore.

f. Limite specifico di migrazione di Formaldeide [CAS: 50-00-0; LMS=15 MG/Kg]

Con riferimento a EN13130-1:2004;

Analisi eseguita mediante UV-Vis;

Simulante usato: 3% Acido acetico in soluzione acquosa;

Condizioni di prova: 40°C per 2 ore;

Risultato test: ND.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test di Migrazione specifica: Ammine aromatiche primarie;
- Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP);
- Test di estrazione di Formaldeide;
- Test di estrazione di Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg);
- Test sensoriali;
- Limite specifico di migrazione di Formaldeide.

Gli articoli sono conformi:

Alla seguente Legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant suppliers

- LFGB – German food and feed acts del 01/09/2005 Sezione 30 e 31;
- Consiglio di Risoluzione Europea AP (2002)1.

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.

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