



Spett. le Cliente

## DICHIARAZIONE DI IDONEITA' AL CONTATTO ALIMENTARE

Con la presente si dichiara che i prodotti buste e bobine in PA/PE lisce e goffrate di varie dimensioni a Voi forniti per il confezionamento di prodotti alimentari

SONO CONFORMI

alla seguente legislazione comunitaria:

Regolamento 1935/2004/CE

Regolamento 2023/2006/CE

Regolamento 1895/2005/CE

Regolamento 10/2011/UE e s.m.i. compreso il REG.UE 37/2019

Dir.CE 94/92/94

ed alla seguente legislazione italiana:

DM 21.03.1973 e s.m.i.

DPR 777/1982 e s.m.i. (Art. Applicabili)

D.Lgs n.29 del 10/02/2017

I prodotti suddetti sono fabbricati con i seguenti materiali/sostanze di partenza:

- PA = Poliammide
- PE = Polietilene (strato a contatto con l'alimento) (strato goffrato se presente)

Definiti come "multistrato monomateriale", essi contengono le seguenti sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:

<b>SOSTANZA</b>	<b>Limite di Migrazione Specifica (LMS) (secondo Reg. UE 10/2011)</b>
<i>Ammine aromatiche primarie</i>	0,01mg/Kg
<i>Caprolattame (CAS 000105-60-2)</i>	15mg/Kg
<i>Vinile Acetato</i>	12mg/Kg
<i>3-(3,5-di terzbutil 4-idrossifenil) Propionato di Ottadecile(CAS 2082-79-3)</i>	6mg/Kg
<i>Esametildiammina(CAS 000124-09-4)</i>	2,4mg/Kg
<i>Fosfito di tris(nonil-e/o dinonilfe) (RIF. 74400)</i>	30mg/Kg
<i>Polietilenglicole (EO=1-50) Eteri degli Alcoli Lineari e Primari Ramificati (C8-C22) (REF. 77708)</i>	1,8mg/Kg
<i>Etilenimmina(CAS 000151-56-4)</i>	0.01 mg/Kg



<b>METALLI</b>	<b>Limite di Migrazione Specifica (LMS) (secondo Reg. UE 10/2011)</b>
<i>Bario</i>	1mg/Kg
<i>Cobalto</i>	0,05mg/Kg
<i>Manganese</i>	0,6mg/Kg
<i>Zinco</i>	5mg/Kg
<i>Rame</i>	5mg/Kg
<i>Ferro</i>	48mg/Kg
<i>Litio</i>	0,6mg/Kg
<i>Alluminio</i>	1 mg/Kg
<i>Nichel</i>	0.02 mg/Kg

E possono contenere le seguenti sostanze DUAL USE (REG.CE 2008/1333 e REG.CE 2008/1334):

Talco (E553b)  
Diossido di Silicio (E551)  
Polietilenglicole (E1521)

Le suddette liste di sostanze sono state ricavate unicamente dalle dichiarazioni dei nostri fornitori.

Simulanti	Prova	Condizioni di contatto (t;T) Migrazione Specifica	
	Tipo		
Acido acetico 3% (p/v) tipo (B)		10 gg	60 °C
Alcool Etilico 50% (v/v) tipo (D1)		10 gg	60 °C
Olio D'oliva rettificato tipo (D2)		10 gg	60 °C

La prova è stata eseguita secondo modalità **Single Side** sul liquido proveniente dal contatto.

- Superficie esposta del campione (dm<sup>2</sup>): 0.95
- Volume di liquido simulante (dl): 1
- LR (limite di rilevabilità): 1mg/dm<sup>2</sup>



**Tipo o tipi di alimenti con cui si intende essere in contatto:**

Le prove di migrazione sono state effettuate in accordo alle disposizioni del Reg. UE 10/2011, pertanto, essi possono essere utilizzati per il confezionamento di tutti i prodotti alimentari.

**Tempo e temperatura del trattamento e immagazzinamento in contatto con l'alimento:**

Temperatura (°C)	Tempo (min)
70	120
80	60
90	30
100	15

Nel materiale sono inoltre assenti:

- BISFENOLO A (CAS. N° 000080-05-7)
- PLASTIFICANTI FTALICI/FTALATI
- OLI MINERALI (MOSH E MOAH)
- ALLERGENI

Effettuiamo periodicamente test di migrazione sulla nostra gamma completa di prodotti presso laboratori accreditati. Le prove effettuate sulla migrazione globale, utilizzando simulanti alimentari, indicano che la migrazione è entro il limite di 10 mg/dm<sup>2</sup> nelle normali condizioni d'uso. Il limite di migrazioni globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli sulla migrazione delle sostanze condotti in accordo con quanto previste dal REG.CE 10/2011, a disposizione delle autorità competenti. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 Kg di alimento venga in contatto con 6 dm<sup>2</sup>. Poiché le migrazioni dipendono dalle reali condizioni d'uso e stoccaggio, l'utilizzatore deve provvedere a verificare l'adeguatezza del materiale di confezionamento ai limiti di migrazione nelle condizioni pratiche di utilizzo. Allo stesso modo ed in conformità alle disposizioni del Reg. UE 10/2011, l'utilizzatore è responsabile della verifica che il film sia idoneo al confezionamento di particolari alimenti e processi specifici. Raccomandiamo, quindi, di eseguire adeguate prove tecniche con il contenuto specifico.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi saranno modificati o aggiornati.

L'azienda ALPAK è dotata di un sistema di gestione qualità per la produzione di imballaggi destinati al contatto alimentare certificato UNI EN ISO 9001 e UNI EN 15593.

**Responsabile Gestione Qualità e Igiene**  
*Dott.ssa Antonella Ancora*

Ruffano, 03/06/2019