



Gentile Cliente  
**INCARTATUTTO SRL**

Con la presente si dichiara che il materiale "TELA PARAFFINATA" a Voi fornito in bobine, per il confezionamento di prodotti alimentare

E' CONFORME

alla seguente legislazione comunitaria:

Reg. 1935/2004/CE

Reg. 10/2011 UE e s.m.i.

Standard NF EN 1186, parte prima e terza

DGCCRF information notice 2004/64

DGCCRF card "coated papers and carboard" n°2006/156

Il materiale suddetto è costituito da

- POLIPROPILENE CERATO IN NON TESSUTO

Il materiale rispetta I limiti di migrazione secondo le condizioni riportate nella seguente tabella

| Condizioni di prova   | Condizioni di contatto  | Condizioni analitiche  | Risultati Prova 1   | Risultati Prova 2  |
|---|---|--|---|--|
| <i>Secondo quanto definito nel protocollo: "Interazione dei rivestimenti in cellulose/plastica con alimenti grassi.</i> | <i>La superficie cerata è posta a contatto con formaggio fuso per 3 settimane a 5 °C (metodo sandwich sotto un peso di 450 g)</i> | <i>Alla fine del tempo di contatto il formaggio viene miscelato ed essiccato con solfato di sodio anidro. La miscela ottenuta è estratta con n-esano tramite ultra-suoni a 55 °C. L'estratto ottenuto viene concentrato in Colonna tramite standard interni. L'analisi è condotta in gas-cromatografia in Colonna non polare</i> | <b>Migrazione del rivestimento in formaggio [mg/Kg]</b><br><br><b>&lt; LQ=125</b> | <b>Migrazione del rivestimento di materiale coperto [mg/Kg]</b><br><br><b>&lt; LQ=8</b><br><br><b>LQ = limite di quantificazione</b> |

| Condizioni di prova    | Simulanti         | Osservazioni sul campione | Osservazioni sul simulante | Valori di migrazione globale in [mg/dm <sup>2</sup> ] | Valori medi in [mg/dm <sup>2</sup> ] |
|------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------|---|--------------------------------------|
| OM2: 10 giorni a 20 °C | A: Etanolo al 10% | Nessuna alterazione       | Limpido                    | 0.5<br>0.2<br>0.2                                     | 0.3                                  |

Le prove di migrazione sono state effettuate in accordo alle disposizioni del Reg.UE 10/2011 e s.m.i. Pertanto essi possono essere utilizzati per il confezionamento di prodotti alimentari per i quali è previsto il simulante A

#### TEMPERATURA DEL TRATTAMENTO E IMMAGAZZINAMENTO IN CONTATTO CON L'ALIMENTO

- Qualunque contatto con il prodotto alimentare in condizione di congelamento e refrigeramento

Il limite di migrazione 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 le direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE, 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> di materiale di confezionamento.

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 e aggiornati.

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

Ruffano 06/09/2018

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