

Con la presente si dichiara che:

l'articolo **SACCHETTI DI CARTA BATE**

fornitoVi per il confezionamento degli alimenti (*):

04.01 Frutta intera fresca

04.04 Ortaggi interi freschi

(* si fa riferimento alle classi indicate dal D.M. 26 Aprile 1993, n.220 e s.m.i.)

è conforme

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

- *Regolamento (CE) 1935/04 e s.m.i. (successive modifiche e integrazioni)*
- *Regolamento (CE) 2023/06 (GMP – Buone Pratiche di Fabbricazione)*

ed alla seguente legislazione italiana:

- *Decreto Ministeriale 21/3/73 e s.m.i.*
- *DPR 777/82 e s.m.i.*
- *D.lgs. nr 29 del 10/02/17*

Per gli inchiostri, se utilizzati:

- *Linee guida EuPIA*

Tipologia di carta:

realizzata utilizzando materie prime e coadiuvanti presenti nelle liste positive della legislazione vigente, è conforme ai requisiti di composizione e purezza stabilita per il contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione e rispetta le restrizioni specifiche eventualmente applicabili (Titolo II, capo IV, art. 27 comma 1a, DM 21/03/1973). A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione del cliente e dell'Autorità competente:

- rapporti di prova effettuati sull'imballaggio finito.
- altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg. (CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Data: 29/05/2019

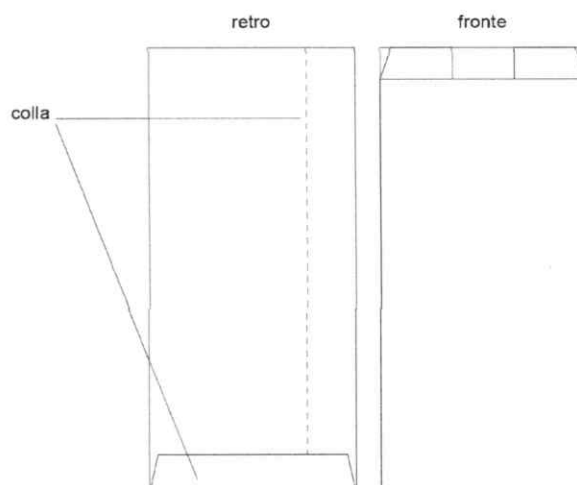
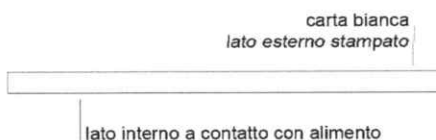
**Firma

Mara Ortolani
Esseoquattro spa

** riferimento nel Reg.(CE) N.1935/2004, art.2, comma 2, lettera d

SACCHETTI DI CARTA BIANCHI

STRUTTURA



Carta: GREEN KRAFT

caratteristica	metodo	unità di misura	valore	+/-
Grammatura	ISO 536	g/mq	35	2
Spessore	ISO 534	µm	53	5
Porosità Gurley	ISO 5636-5	s	14	6
Carico rottura long.	ISO 1924	kN/m	3,2	0,6
Carico rottura trasv.	ISO 1924	kN/m	1,4	0,3
Forza di lacerazione long.	ISO 1974	mN	235	47
Forza di lacerazione trasv.	ISO 1974	mN	325	65
Resistenza allo scoppio	ISO 2758	kPa	135	27

Si precisa che i parametri tecnici sopra riportati sono tratti dalle dichiarazioni del fornitore.

Colle: adatte ad imballi per uso alimentare.

Stampa: se presente, è flessografica con utilizzo di inchiostri a base d'acqua idonei alla stampa di imballi destinati al contatto con i prodotti alimentari.

Imballo: il prodotto finito viene inserito in scatole di cartone posizionate su pallet protetti sul fondo; una volta ultimato, il bancale è protetto con un foglio di carta e con film estensibile atto ad evitare la contaminazione dall'esterno nelle fasi successive di movimentazione, secondo i principi dell'HACCP.

Ogni scatola di cartone viene etichettata riportando il codice del prodotto, la descrizione e il lotto che garantiscono la rintracciabilità secondo l'articolo 17 del Reg 1935/2004.

Formati disponibili e pallettizzazione:

F.TO STANDARD	PZ/CONF	BASE	FILE	BANCALE
10+7,5x24	1000	17	3	51
12+9x28	1000	17	3	51
15+11x30	1000	14	3	42
15+11x34	1000	12	3	36
15+11x38	1000	10	3	30
15+11x62	1000	3	5	15
17+13x34	1000	12	3	36
17+13x38	1000	10	3	30
17+13x44	1000	6	4	24
19+15x38	1000	10	3	30
19+15x50	500	6	5	30

Il bancale standard è in altezza 120.

Stoccaggio: le caratteristiche del prodotto rimangono invariate se lo si conserva in luogo chiuso e asciutto, possibilmente nel suo imballo originale, a temperature comprese tra gli 8°C e i 30°C.
Non sovrapporre i pallets senza adeguata protezione.

Ulteriori aspetti tecnici: si fa riferimento alle schede tecniche delle materie prime utilizzate in quanto le lavorazioni svolte non incidono sulle caratteristiche dichiarate.

Usi consigliati: i sacchetti di carta kraft bianchi vengono utilizzati nei reparti pasticceria e panetteria, nei bar e nei ristoranti e sono adatti per la frutta e la verdura; idonei anche per le farmacie.

Idoneità al contatto alimentare: si rimanda alla dichiarazione di conformità alimentare.

Ufficio Qualità Esseoquattro spa
Dott.ssa Mara Ortolani