

Dichiarazione di conformità

Questa dichiarazione di conformità si riferisce esclusivamente al prodotto specificato in questo documento, nello stato in cui è stato commercializzato. Qualsiasi componente aggiunto, con relativa manipolazione, o modifiche eseguite in seguito sono espressamente escluse. La presente dichiarazione cessa la sua validità nel caso in cui il prodotto sia utilizzato in modo difforme dalle condizioni specificate dalle norme applicabili, se vi sono, e dalla documentazione tecnica della Habasit. Il prodotto è inteso solo per l'uso ripetuto.

Con la presente dichiariamo che il prodotto qui specificato è conforme ai seguenti regolamenti relativi al contatto con i prodotti alimentari.

FAB-CV

EU

Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli che possono venire in contatto con alimenti come modificato. Questa modifica si riferisce agli articoli 3, 11(5), 15 e 17.

Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione per materiali o articoli che possono venire in contatto con alimenti come modificato.

Questo materiale è stato fabbricato in conformità ai requisiti prescritti da quel regolamento.

Regolamento (UE) n. 10/2011 relativo ai materiali plastici e agli articoli che possono venire in contatto con prodotti alimentari come modificato.

Questo prodotto soddisfa i relativi requisiti del Regolamento (UE) N. 10/2011 come modificato, ed è applicabile per il contatto diretto con:

- prodotti alimentari secchi, acquosi, acidi, alcolici e grassi od oleosi (con coefficiente di riduzione ≥ 2) in conformità all'allegato III, tabella 2
- tempo di contatto fino a 15 minuti ad una temperatura fino a 90°C

La materia prima utilizzata è conforme ai requisiti di questo regolamento come modificato.

Questo prodotto non comporta una modificazione inaccettabile delle proprietà organolettiche dell'alimento.

I prodotti indicati precedentemente non contengono alcun additivo(i) a doppio uso in conformità al regolamento (CE) n. 1333/2008 (additivi alimentari) e al regolamento (CE) n. 1334/2008 (aromi) nella loro versione attuale.

La prova di migrazione globale, di migrazione specifica e di altre limitazioni applicabili (quantità massima ammissibile, amine aromatiche primarie, ecc.) è stata eseguita in conformità a questo regolamento come modificato.

Rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare e il volume utilizzato per determinare la conformità dell'oggetto: 6

Simulanti alimentari e condizioni di migrazione usati per le prove di migrazione:

- B (acido acetico 3%)	30 minuti a 70°C
- A (etanolo 10%)	30 minuti a 70°C
- D2 (olio vegetale)	30 minuti a 70°C
- B (acido acetico 3%)	15 minuti a 90°C
- A (etanolo 10%)	15 minuti a 90°C
- D (olio vegetale)	15 minuti a 90°C

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 175.300 Resinous and polymeric coatings, 177.1630 Polyethylene phthalate polymers, 178.3297 Colorants for polymers

Questo prodotto soddisfa i relativi requisiti contenuti in questo regolamento ed è applicabile per il contatto diretto con:

- prodotti alimentari acquosi, acidi, alcolici (contenuto alcolico <8%) e grassi/oleosi (contenenti acqua) come elencati nel 21 CFR 176.170(c) tabella 1, prodotti alimentari del tipo I, II, III, IV-A, IV-B, V, VI-A, VII-A, VII-B
- Condizioni per l'uso da C (riempito a caldo o pastorizzato al di sopra di 66°C) a G (congelato) come elencato nel 21CFR 176.170(c) tabella 2
- prodotti alimentari secchi (secchi in forma solida con e senza sostanze contenenti olio o grassi liberi in superficie) come elencati nel 21 CFR 176.170(c) tabella 1, prodotti alimentari del tipo VIII, IX
- Condizioni per l'uso da D (riempito a caldo o pastorizzato al di sotto di 66°C) a G (congelato) come elencato nel 21CFR 176.170(c) tabella 2

Il prodotto è fabbricato e la dichiarazione è emessa da:

Habasit Italiana S.p.A. (Vigliano)
Via Mazzetta 28
I-13856 Vigliano Biellese - BI
Italy

Riferimento

LC/PB