



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Aggiornamento: 13/01/2025

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: S0030, S0030.Z, S0031, S0031.Z, S0032, S0032.Z, S0033, S0033.Z, S0034, S0034.Z, S0035.F, S0035.K, S0035.S, S0036.F, S0036.K, S0036.S, S0037, S0037.Z, S0037.P, S0037.T, S0060, S0060.L, S0060.S, S0060.XL, S0061, S0061.Z, S0062, S0062.Z, S0063, S0063.Z, S0064, S0064.Z, S0065, S0065.Z, S0066, S0066.Z, S0067, S0068, S0069, S0069.L, S0072, S0073, S0074, S0080, S0081, S0082, S0083, S0090, S0090.Z, S0091, S0092, S0093, S0094, S0095, S0096, S0102, S0103, S0104, S0108, S0111, S0112, S0113, S0120, S0121, S0122, S0123, S0124, S0125, S0126, S0128, S0133, S0134, S0135, S4000, S4001, S4002, S4003, S4004, S4005, S4006, S4007, S4008, S4009, S4010, S4011, S4012, S4013, S4014, S4015, S4016, S4017, S4100, S4101, S4102, S4103, S4104, S4105, S4106, S4107, S4108, S4109, S4110, S4111, S4113, S4114, S4115.

TIPOLOGIA PRODOTTO - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI

2) COMPOSIZIONE

Articoli in legno di Bamboo trattato con coating polimerico trasparente (resina alchidica, nitrocellulosa, talco)

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non utilizzare gli articoli in forno statico o ventilato e forno microonde.

Non adatto alla conservazione degli alimenti.

Alimenti a contatto a temperatura massima 70°C.

Oggetti lavabili a mano.

4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Generali – non rilevati

5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Generale - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani.

6) PROVE/ TEST CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- a. Test di migrazione globale – Con riferimento a EN1186: Parte 2, Parte3 e Parte 14.

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Come specificato nel Regolamento (EU) n°10/2011, con riferimento a EN1186: Parte 2 (metodi di prova per la migrazione globale in olio d'oliva mediante immersione totale)/ EN1186: Parte 3 (metodi di prova per la migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per immersione totale)/ EN1186: Parte 14 (test sostitutivo)

Simulante: 3% acido acetico;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante: 10% etanolo;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante: olio d'oliva rettificato;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

- b. Test di migrazione specifica: Amine aromatiche primarie

Con riferimento a EN13130-1:2004

Elemento di prova: Amine aromatiche primarie;

Condizione di prova: 3% Acido acetico; 70°C per 2 ore.

- c. Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

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

- d. Estrazione di Formaldeide

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

Test eseguito rispettando ISO 14184-1:1998.

- e. Estrazione di Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg)

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

Test eseguito rispettando EN12497 e EN12498.

- f. Test sensoriale

Con riferimento a DIN 10955.

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.

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- Test di Migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica di ammine aromatiche primarie;
- Pentaclorofenolo (PCP) contenuto;
- Estrazione di Formaldeide;
- Estrazione di metalli pesanti;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB: German Food & Feed Acts del 1 Settembre 2005 – sezione 30 e 31;
- Regolamento 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche;
- Raccomandazione di BfR.

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 questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE S.R.L. 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 s.r.l.

Legale rappresentante

Bolognesi Mariangela