

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

**Distributore:** Alimenta srl

**Nome prodotto:** CARTA E DISCHI MSP (Meat Saver Paper)

**Descrizione:** Carta salva carne per alimenti e dischi per hamburger

**Composizione:** 100% fibra di cellulosa vergine

Nome del prodotto	Codice prodotto	Descrizione prodotto	Maggiori dettagli:
Carta MSP	CM0250420*	Carta MSP 250x420 1000fg 7,5 kg.	Il presente certificato copre tutte le misure e colori
Carta MSP	CM0300400*	Carta MSP 300x400 1000fg 8 kg.	
Carta MSP	CM0350500*	Carta MSP 350x500 890fg 10 kg.	
Carta MSP	CM0750500*	Carta MSP 750x500 430fg 10 kg.	
Carta MSP	CM0250370*	Carta MSP 250x370 1720fg 10 kg.	
Carta MSP	CM01186*	Carta MSP frast. 20x30 500 Fg. 1,9 kg.	
Carta MSP	CM07289*	Carta MSP frast. 30x30 500 Fg. 2,9 kg.	
Dischi MSP	CM0100*	Dischi MSP diam. 100 500g.	
Dischi MSP	CM0110*	Dischi MSP diam. 110 500g.	
Dischi MSP	CM0130*	Dischi MSP diam. 130 500g.	
Dischi MSP	CM0150*	Dischi MSP diam. 150 500g.	
Dischi MSP	CM020G*	Dischi MSP GS20 500g.	
Dischi MSP	CM069F*	Dischi MSP fiore 500g.	
Dischi MSP	CM0090*F	Dischi MSP tondo frastagliato 500g.	
Dischi MSP	CM077T*F	Dischi MSP triangolo frastagliato 500g.	
Dischi MSP	CM0000*F	Dischi MSP ovale frastagliato 500g.	
Dischi MSP	CM01905*	Dischi MSP quadrato frastagliato 500g.	
Dischi MSP	CM0115115*	Dischi MSP 115x115 con foro 500g.	
Dischi MSP	CM0100*F	Dischi MSP diam. 100 con foro 500g.	
Dischi MSP	CM0110*F	Dischi MSP diam. 110 con foro 500g.	
Dischi MSP	CM0120Q*F	Dischi MSP 120x120mm frast. 500g.	

\*B(bianca), P(pesca), V(verde), N(nera)

Con la presente si dichiara che il prodotto CARTA MSP e dischi MSP per hamburger sono conformi a:

- **Regolamento CE n. 1935/2004** del Parlamento Europeo e con il Consiglio del 27 Ottobre 2004 sui materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con il cibo che abroga le Direttive CEE 80/590 e CEE 89/109, Giornale Ufficiale dell'Unione Europea 338/4 del 13.11.2004, modificato da Regolamento CE no.596/2009 del 18 Giugno 2009, Giornale Ufficiale dell'Unione Europea 188 del 18 Luglio 2009, articolo 3.
- **Regolamento CE n.2023/2006** sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- **Decreto Ministeriale 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche**, sulla disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
- **DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche**, attuazione della Direttiva CEE n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Si certifica che il prodotto non contiene sostanze descritte nel Regolamento CEE 1935/2004 definite come pericolose. La concentrazione totale di cadmio, cromo, piombo e mercurio esavalente non supera i 100ppm. Tutti gli inchiostri utilizzati non contengono 4-metilbenzofenone, benzofenone e idrossibenzofenone.

#### Condizioni d'uso:

Questi prodotti sono progettati per essere utilizzati nei refrigeratori, ad una temperatura da 3 a 8 °C. Non è raccomandato l'uso per applicazioni che prevedono il congelamento o temperature elevate.

Forno tradizionale: non raccomandato  
Microonde: non raccomandato  
Refrigeramento: adatto  
Congelamento: non raccomandato

#### Etichettatura ambientale

	<b>CARTA MSP</b>	<b>FILM</b>	<b>CARTONE</b>
<b>CARTA MSP</b>	PAP 22	LDPE 4	PAP20
	CARTA	PLASTICA	CARTA
	Raccolta DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo Comune		

	<b>DISCHI MSP</b>	<b>SACCHETTO</b>	<b>ASTUCCIO</b>
<b>DISCHI MSP</b>	PAP 22	HDPE 2	PAP 21
	CARTA	PLASTICA	CARTA
	Raccolta DIFFERENZIATA – Verifica le disposizioni del tuo comune		

#### Conformità al contatto alimentare:

Il prodotto CARTA MSP e dischi MSP per hamburger sono conformi secondo gli standard FDA americani e alle seguenti normative vigenti per il contatto con alimenti:

21CFR 176.170 componenti di carta e cartone a contatto con alimenti umidi e grassi

21CFR 176.180 componenti di carta e cartone a contatto con alimenti secchi

#### Conservazione:

È consigliato conservare il prodotto ad una temperatura tra i -5 e i +35 °C, e ad un umidità minore del 90%

L'utente del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive del prodotto alimentare da confezionare.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione è subordinata all'accertamento, da parte dell'utente, della sua conformità alle norme vigenti nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

**Validità:**

Questa dichiarazione ha validità 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 verranno modificati o aggiornati.

Queste informazioni si basano sulle buone pratiche di fabbricazione e su affidabili informazioni fornitore. Tale dichiarazione è applicabile ai prodotti sopra elencati.

Questa certificazione sostituisce ogni precedente corrispondenza relativa a questi prodotti.

Moretta, 05.11.21



ALIMENTA S.R.L.  
Via Cuneo, 61  
12033 MORETTA CN  
Tel. +39 0172 93 551  
Fax +39 0172 94 006  
P.IVA 02362680049  
C.F. 06038120017