



Codice articolo e descrizione Item number and description

H0752

Vaschetta fritti, KRAFT/PE avana cm13x8,5x3,5h 200ml
- Pz 125

*Fried food tray-kraft/Pe,Brown- 100 ml - cm13x8,5x3,5h -
Pcs 125*

SPECIFICHE/SPECIFICATIONS

Peso netto unità/single unit net weight: gr. 5.2

Materiale Poliaccoppiato Carta kraft+PE/ paper+PE

Colore avana/Havana

INTRASTAT 48237090

EAN 8024112630797

ITF 08024112923288

Imballo - Packaging

CONFEZIONE	Pezzi/confezione - pcs/box:	125
	Peso netto a conf. - net weight for box (gr):	650
	Packaging	Sacchetto in polietilene neutro con etichetta identificativa Neutral polyethylene bag with identification label

CARTONE	Confezioni/cartoni - boxes/carton:	8,00
	Cartone - Carton size cm. (LxLxH.)	55.0x25.0x20.0
	Peso cartone - weight of carton (kg):	5,50

PALLET	Palletizzazione standard - standard palletizing:	30
	Colli per strato - cartons/floor	6
	N° strati - floor nr:	5

Uso e conformità - Uses and certificates

Materiali e modalità d'uso Materials and use instructions



Carta kraft 250 gsm+ 15 PE

Adatto al contatto con alimenti caldi(70°C per 2 ore), freddi e solidi.
Non adatto all'utilizzo unitamente con l'alimento nel forno tradizionale e
forno a microonde.

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore e raggi del sole.
Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo. Articolo
monouso. Origine Extra UE

Kraft paper 250 gsm+ 15 PE

Suitable for contact with hot (70°C for 2hours), cold, solid food.
Not suitable for use with food in the traditional oven and microwave oven
Store in a dry place away from heat sources and sunlight.

Product not for children under 3 years old, it's not a toy. Disposable
item.Origin Extra EU

Articolo idoneo al Contatto con alimenti Normativa europea. Regolamento CE nr 1935 2004 Reg. (UE) 10/2011 e successive modifiche.
Normativa nazionale italiana di riferimento è il Decreto del Ministero della Sanità 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
concernente la disciplina igienica degli imballaggi recipienti utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari.

Fit for food contact. Regulated by Regulation EC nr 1935 2004 and Reg. (UE) 10/2011 and subsequent amendments. Italian's regulation
Decree of the Ministry of Health 21 March 1973 updated and amended and sets the general principles for materials intended to come in
contact with foodstuffs.

Resi/Misure/Grammature possono subire variazioni del +/- 5%.

Leone Srl -Via Dogana, 25 - 48022 Lugo (RA) Italy - tel 0545.24262 - fax 054534505 - n. verde
800.843.098 - Ufficio controlli e qualità - email qualita@leonedecorazioni.com



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: 11/01/2023

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CODICI ARTICOLI: H0707, H0708, H0708.V, H0712.V, H0709, H0710, H0711, H0712, H0713, H0715, H0716, H0717, H0718, H0719, H0720, H0721, H0722, H0723, H0724, H0725, H0726, H0727, H0728, H0733, H0746.V, H0747.V, H0751, H0752, H0753, H0754, H0755, H0756, H0757, H0758, H0758.Z, H0759, H0759.Z, H0759.V, H0761, H0761.Z, H0763, H0764, H0765, H0766, H0767, H0769, H0770, H0771, H0772, H0801, H0802, H0803, H0804, H0805.

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

2) COMPOSIZIONE

Articolo in Carta e film plastico in polietilene trasparente. (carta+PE)

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non adatti alla conservazione del cibo.

Il prodotto può essere utilizzato unitamente all'alimento a 70°C per 2 ore.

Il prodotto non può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno statico e ventilato e forno a microonde.

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore(0°C+35°C).

Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo.

Articoli monouso.

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. Verifica le disposizioni del tuo comune.

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:

CARTA KRAFT



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- a. Test sul Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP) – limite massimo possibile [mg/kg]=0.15

In riferimento a BVL B 82.02-8:2001;

Derivazione e quantificazione del contenuto di Pentaclorofenolo (PCP) mediante GC/MS (GC/MSD).

- b. Contenuto di Formaldeide estraibile

Il campione viene preparato in riferimento a EN 645:1993 Carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotti alimentari; Preparazione dell'estratto in acqua fredda;

Analisi eseguita in conformità a EN 1541:2001 Carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotto alimentari; Determinazione di formaldeide in estratto acquoso.

- c. Trasferimento di componenti antimicrobici

In conformità a EN 1104:2005 Carta e cartone destinati a venir a contatto con prodotti alimentari - Determinazione del trasferimento di componenti antimicrobici.

Organismo testato: *Aspergillus niger* ATCC6175;

Concentrazione di spore [spore/mL]: 2.0×10^5 ;

Area di inibizione dopo 5 giorni: no area di inibizione.

Organismo testato: *Bacillus subtilis* ATCC 6633;

Concentrazione di spore [spore/mL]: 3.6×10^4 ;

Area di inibizione dopo 3 giorni: no area di inibizione.

- d. Test di estrazione di Metalli Pesanti: Pb e Cd

Preparazione del campione in conformità a EN 645:1993;

Analisi eseguita mediante Spettrometria al Plasma di Argon Accoppiata Induttivamente.

- e. Agenti Fluorescenti Sbiancanti

In riferimento a BS EN 648:2006 Procedura B (per contatto a breve termine).

Simulante usato: 3% Acido acetico.

- f. Migrazione specifica di Gliosale

Il campione viene preparato in riferimento a EN 645:1993 Carta e cartone destinati a venire a contatto con prodotti alimentari – Preparazione di un estratto di acqua fredda;

Analisi eseguita in riferimento a DIN 54603:2008-08 Analisi di carta e cartone – Determinazione del contenuto di Gliosale.

- g. Test sensoriale

In riferimento a EN 1230-1 e EN 1230-2.

Parametri di prova: trasferimento del gusto;

Sostanza testata: cioccolato;

Condizioni di prova: 23°C per 48 ore.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Parametri di prova: trasferimento di odore;

Sostanza testata: cioccolata;

Condizioni di prova: 23°C per 24 ore.

Risultato delle prove: non sono state percepite variazioni di gusto e odore.

FILM TRASPARENTE IN PE

a. Test di migrazione globale

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

Come specificato nel Regolamento (EU)n°10/2011; EN1186: Parte 4 Metodi di prova per la migrazione globale mediante olio d'oliva in cellula; EN1186: Parte 5 Metodi di prova per la migrazione globale in simulanti alimentari acquosi in cellula; EN1186: Parte 14 Test sostitutivi.

Simulante usato: 10% etanolo;

Condizioni di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante usato: 3% Acido acetico;

Condizioni di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante usato: 95% Etanolo;

Condizioni di prova: 60°C per 2 ore.

Simulante usato: Isoottano;

Condizioni di prova: 40°C per 0.5 ore.

b. Test di migrazione specifica: Ammine aromatiche primarie

Con riferimento a EN 13130-1:2004;

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

c. Test di migrazione specifica di metalli pesanti -Al, Ba, Co, Cu, Fe, Li, Mn, Zn, Ni

Come specificato nel Regolamento (EU) n.10/2011 e suoi emendamenti;

In riferimento a EN 13130-1:2004;

Analisi eseguita mediante ICP-MS.

Condizioni di prova: 3% acido acetico; 70°C per 2 ore.

d. Valore di Perossido

Valore di Perossido in acqua estrattiva in conformità con Raccomandazione BfR.

Risultato del test: Valore di Perossido assente.

e. Contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio, Afnio



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Il contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio, Afnio in plastico in conformità con Raccomandazione BfR.

Metodo di prova: Digestione a microonde;

Analisi eseguita mediante Spettrometria ad Assorbimento Atomico (AAS) o Spettrometria di Emissione Ottica al Plasma Accoppiata Induttivamente (ICP-OES).

f. Test sensoriale

In riferimento a DIN10955;

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:

- Test migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica: metalli pesanti;
- Test sul contenuto di Pentaclorofenolo (PCP);
- Estrazione sul contenuto di Formaldeide;
- Trasferimento di Costituenti Antimicrobici;
- Agenti fluorescenti sbiancanti;
- Migrazione specifica di Gliossale;
- Migrazione specifica di Ammine aromatiche primarie;
- Valore di Perossido;
- Contenuto totale di Cromo, Vanadio, Zirconio, Afnio;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi a:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento n.10/2011 e suoi emendamenti e aggiornamenti.
- Raccomandazione BfR.

E alla seguente Legislazione italiana:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

- 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

Bognesi Mariangela

LEONE Srl
via Della Dogana, 25
48022 LUGO (RA) - I
P. IVA 01045490396