

SIAM QUALITY SRL

STRADA PROVINCIALE BOLZETTA 16 63844 GROTTAZZOLINA FM TEL. 0733884008 - FAX677344

COPERCHIO QUADRATO IN PET cm 19*19*3h

COD. ART. 0249/1C

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

- Coperchio quadrato per insalatiera di cm 18 (cod. art. 0249/1)
- Idoneo al contatto con gli alimenti, resistente all'olio;
- Dimensioni: cm 19*19*3h
- Colore: trasparente
- Materia prima: PET 1 (polietilene tereftalato, numero 1) specifico per prodotti freddi
- Confezionamento:
 - Totale pezzi per cartone: 300
 - 50 pezzi per confezione,
 - 6 confezioni per cartone



Codina	Codice EAN	
Codice Articolo	Imballo	
Articolo	Confezione	Cartone
0249/1C	8012212953465	8012212953472

2. QUALITA' E CONFORMITA' ALLE NORMATIVE VIGENTI

Il prodotto è idoneo al contatto con sostanze alimentari in quanto certificato secondo la:

- legislazione comunitaria europea:
 - o Regolamento 1935/2004/CE
 - o Regolamento 10/2011/EU
- legislazione italiana:
 - O Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive aggiornamenti e modifiche

3. DIMENSIONI E PRESTAZIONI

Dimensioni (cm)	Coperchio per Insalatiera quadrata	19 cm (lato) 3 cm (altezza)	
Peso ((gr.) +/- 3% 17 gr		

4. AVVERTENZE PER L'USO E LO STOCCAGGIO

INDICAZIONI USO CON ALIMENTO

- Condizioni di contatto con alimenti: Qualunque temperatura compresa tra -20°C e + 30°C,

INDICAZIONI CONSERVAZIONE IMBALLAGGIO

- L'imballaggio dovrà essere conservato nella sua confezione in ambiente riparato.
- Conservare lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta dei raggi solari, al fine di evitare l'eventuale scolorimento del materiale e la riduzione delle proprietà fisiche dell'imballaggio.
- Temperatura consigliata di conservazione: tra + 18 °C e + 30 °C
- Conservare al riparo da possibili fonti di contaminazioni (polveri, agenti chimici, agenti biologici, ecc.).
- Tenere lontano dalla portata dei bambini

L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare preventivamente alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive del prodotto alimentare da confezionare e delle procedure tecnologiche di lavorazione, conservazione dell'alimento.

L'uso dell'articolo è subordinato al rispetto di tutte le prescrizioni di legge e delle specifiche contenute nella presente Dichiarazione. Ogni uso diverso è vietato.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza

nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

In riferimento ai materiali/oggetti di cui alla presente dichiarazione di conformità la scrivente dichiara che, a supporto di quanto sopraindicato, presso la nostra sede è presente tutta la documentazione necessaria a comprovare quanto dichiarato.

Tale documentazione è a disposizione Dell'Autorità Competente e del cliente ove ne faccia motivata richiesta scritta. È fatto divieto di divulgare la documentazione fornita a supporto della presente dichiarazione se non espressamente autorizzati per iscritto dalla SIAM QUALITY SRL

La presente documentazione è emessa dalla: SIAM QUALITY SRL Strada Provinciale Bolzetta, 16 63844 Grottazzolina (FM)

Data 17/02/2023

Timbro e firma





SIAM QUALITY SRL

STRADA PROVINCIALE BOLZETTA 16 63844 GROTTAZZOLINA FM TEL. 0733884008 - FAX677344

INSALATIERA QUADRATA BIODEGRADABILE & COMPOSTABILE cm 18*18*7h

COD. ART. 0249/1

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

- Insalatiera quadrata
- Idoneo al contatto con gli alimenti, resistente all'olio;
- Dimensioni: cm 18*18*7h
- Capacità: 950 ml
- Colore: Ecru
- Materia prima: polpa di cellulosa, 100% biodegradabile e compostabile
- Confezionamento:
 - Totale pezzi per cartone: 300
 - 50 pezzi per confezione,
 - 6 confezioni per cartone



	Codice Articolo	Codice EAN Imballo	
		Confezione	Cartone
	0249/1	8012212953168	8012212953137



2. QUALITA' E CONFORMITA' ALLE NORMATIVE VIGENTI

Il prodotto è idoneo al contatto con sostanze alimentari in quanto certificato secondo la:

- legislazione comunitaria europea:
 - o Regolamento 1935/2004/CE
- legislazione italiana:
 - o Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive aggiornamenti e modifiche

Il prodotto è conforme alla normativa EN 13432 (Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione)

Eseguiti test di migrazione globale e/o specifica previsti dalle vigenti normative, con i sotto indicati simulanti e condizioni di contatto:

SIMULANTE ALIMENTARE	CONDIZIONI DI CONTATTO
	MIGRAZIONE GLOBALE
Acqua distillata	120°F – 24 ORE
Etanolo 8 % (v/v)	120°F – 24 ORE
Etanolo 50 % (v/v)	120°F – 24 ORE
N-eptano	70°F – 30 MIN

- Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale.
- Il prodotto ha superato anche i test i migrazione specifica di benzofenone, methylbenzophenone , metalli pesanti estraibili, pentaclorofenolo.
- Nel materiale non sono presenti sostanze regolamentate dal Regolamento 1334/2008 (Aromi).
- Non vengono utilizzati materiali di riciclo

3. DIMENSIONI E PRESTAZIONI

Dimensioni (cm) +/- 10%	Insalatiera quadrata	18 cm (lato) 7 cm (altezza)
	Cartone	67x19x37cm

Peso (gr.) +/- 3%	30

4. AVVERTENZE PER L'USO E LO STOCCAGGIO

INDICAZIONI USO CON ALIMENTO

- Condizioni di contatto con alimenti: Qualunque temperatura compresa tra -20°C e + 70°C,
- Utilizzabile nel forno a microonde e nel freezer

INDICAZIONI CONSERVAZIONE IMBALLAGGIO

- L'imballaggio dovrà essere conservato nella sua confezione in ambiente riparato.
- Conservare lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta dei raggi solari, al fine di evitare l'eventuale scolorimento del materiale e la riduzione delle proprietà fisiche dell'imballaggio.
- Temperatura consigliata di conservazione: tra + 18 °C e + 30°C
- Conservare al riparo da possibili fonti di contaminazioni (polveri, agenti chimici, agenti biologici, ecc.).
- Tenere lontano dalla portata dei bambini

L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli alimenti ha la responsabilità di comunicare preventivamente alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive del prodotto alimentare da confezionare e delle procedure tecnologiche di lavorazione, conservazione dell'alimento.

L'uso dell'articolo è subordinato al rispetto di tutte le prescrizioni di legge e delle specifiche contenute nella presente Dichiarazione. Ogni uso diverso è vietato.

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

In riferimento ai materiali/oggetti di cui alla presente dichiarazione di conformità la scrivente dichiara che, a supporto di quanto sopraindicato, presso la nostra sede è presente tutta la documentazione necessaria a comprovare quanto dichiarato.

Tale documentazione è a disposizione Dell'Autorità Competente e del cliente ove ne faccia motivata richiesta scritta. È fatto divieto di divulgare la documentazione fornita a supporto della presente dichiarazione se non espressamente autorizzati per iscritto dalla SIAM QUALITY SRL

La presente documentazione è emessa dalla: SIAM QUALITY SRL Strada Provinciale Bolzetta, 16 63844 Grottazzolina (FM) Data 17/02/2023

Timbro e firma

