



SIAM QUALITY SRL

STRADA PROVINCIALE BOLZETTA 16
63844 GROTTAZZOLINA FM
TEL. 0733/ 884008- FAX 0733 677344

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente si dichiara che i seguenti prodotti a voi forniti: Guanti in nitrile nero s/polvere cod. 0155NERO fabbricati nel seguente materiale: NITRILE

Sono conformi alla seguente normativa comunitaria:

- Regolamento n. 1935/2004/CE;
- Regolamento n. 2023/2006/CE;

e alla seguente normativa Italiana:

- Decreto Ministeriale del 21/03/1973 e smi;
- D.P.R. n. 777/82 e smi

Esiste un sistema di rintracciabilità, in conformità all'art. 17 del Regolamento 1935/2004/CE, i prodotti sono fabbricati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione in accordo con il Regolamento CE 2023/2006 e successivi aggiornamenti e modifiche e non alterano le caratteristiche organolettiche dell'alimento contenuto.

Sono conformi alla direttiva REACH nr. 1907/2006 e non contengono sostanze > 0,1 % peso/peso di cui al REACH SVHC Candidate List (17/01/2023)

Condizioni d'uso prevedibili

Gli articoli forniti sono idonei e destinati a venire a contatto con le seguenti categorie alimentari e di tutti i relativi sottogruppi come da classificazione del Reg. EU 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche:

01 - Bevande	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
02 - Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
03 - Cioccolato, zucchero e loro derivati, Dolciumi	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
04 - Frutta, ortaggi e loro derivati	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
05 - Grassi e oli	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>



SIAM QUALITY SRL

STRADA PROVINCIALE BOLZETTA 16
63844 GROTTAZZOLINA FM
TEL. 0733/ 884008- FAX 0733 677344

06 - Prodotti animali e uova	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
07 - Prodotti lattiero- caseari	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
08 - Prodotti vari	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Tipo utilizzo	
Nel forno tradizionale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Nel forno a microonde	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, ad una temperatura compresa tra 0 °C e +40 °C per 2 ore. Non idoneo al contatto con sostanze acide (pH<4,5).

Sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori, possiamo altresì dichiarare che gli articoli forniti rispettano quanto previsto dal Reg n. 1907/2006 (REACH):

- non contengono sostanze SVHC incluse nella "Candidate List" (aggiornata alla data della presente) in quantità superiore allo 0,1%p/p ;
- rispettano quanto previsto dall'allegato XVII (aggiornata alla data della presente) riguardo le sostanze soggette a restrizione;
- non contengono sostanze soggette ad autorizzazione di cui all'allegato XIV (aggiornata alla data della presente).

Tutta la documentazione a supporto viene archiviata presso l'azienda. 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 riportata in calce e sarà sostituita in caso di sostanziali variazioni del ciclo produttivo in grado di modificare i requisiti essenziali di conformità MOCA o in caso di modifiche o aggiornamenti della legislazione pertinente.

Potenza Picena lì 30/03/2023

SIAM QUALITY SRL
Legale rappresentante

 SIAM QUALITY s.r.l.
Strada Provinciale Bolzetta, 16
63844 GROTTAZZOLINA (FM)
p. IVA: 01595390442