

Faerch Italy S.r.l.

Via Industriale 1/3 | 25028 Verolanuova
(BS) | Italy



Scheda tecnica Articolo - Article Specification



Contenitore in PET con contenuto di riciclato post consumo min. 68%./.
Container mono PET with recycled plastic post-consumer min. 68%

Nomenclatura Nomenclature	Antifog- D-EDGE		Dimensioni di taglio - Cutting size (mm) ±1	190 x 145
Materiale Material	R-PET		Dimensioni interne Inner size (mm)	
Descrizione Description	INSAL RETT D-EDGE 550ml PET / 400 PZ		Altezza totale Height (mm) ±1	36
Codice Reference	SDR0550FPEB		Altezza Interna Inner Height (mm)	
Colore Color	Trasparente/Clear		Peso vassoio Item Weight (g) ±10%	20,9
Impilamento / Denest height (mm)			Ricetta/ Recipe	7980
NOMINAL PAD DIMENSION (mm)		Colore Color PAD	AVERAGE PAD ABSORBENCY (g/mq)	

Codice a barre Barcode (EAN 13)	8022549383057		Q.tà per Cartone Pcs / Carton	400
Capacità (ml)	550		Cartoni per Pallet Cartons / Pallet	12
Peso cartone Carton Weight (kg) ±10%	8,4		Dimensioni cartone Inner Box (mm)	600*400*382
Cartoni per posto pallett/ Cartons/pallett place	24	Pallett sovrapponibili/ Stokable pallett	2	Altezza pallett/ Pallett Heigh (mm)
				1300

		Permeabilità Permeability	
		Etichettatura - Labeling	

Stoccaggio - Storage
Tenere lontano da fonti di calore, odori e umidità; evitare sovrapposizione di pesi eccessivi. / Keep away from sources of heat, odours and humidity; avoid overlajng of exceeding weight.



Informazione da indicare in caso di reclamo. // Information to indicate in the event of a complaint.

Norme Cogenti applicabili - Law Requirements
Il prodotto è idoneo ad entrare in contatto con alimenti secondo DM21/03/73; Reg. EU 10/2011 e successivi; Reg. EU 1935/2004, 2023/2006 - I nostri contenitori non contengono OGM ed Allergeni intenzionalmente aggiunti./ The product is suitable to enter in contact with foodstuffs in compliance with DM21/03/73, Reg. EU 10/2011 and updates; Reg. EU 1935/2004, 2023/2006 - Our containers do not contain intentionally GMO and added allergens. Trasparente (clear), colorati non neri (colored not black) and bicolor PET trays: 100% RICICLABILE/RECYCLABLE. Nero (black) PET trays/vassoi: NON RICICLABILE/ NOT RECYCLABLE. RACCOLTA DIFFERENZIATA PLASTICA. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Segnalazioni - Claim
Ogni segnalazione dovrà esser avanzata dal Cliente entro e non oltre 12 mesi dalla data di consegna della merce. // Any claim must be made by the Customer no later than 12 months from the date of delivery of the goods.
Temperatura - Temperature
L'utilizzatore dovrà verificare la compatibilità dell'imballaggio con l'impiego a cui viene destinato./The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for wich it is destined
Temperature Raccomandate Recommended Temperature
-40 +60 °C

Quality Manager: **Sara Corini**

Rev.: **2024-rev1**

**Le informazioni ivi riportate sono da considerarsi valori medi indicativi non vincolanti
The information herein should be considered average values**

Issued by electronic system; valid without signature

Per Idoneità Alimentare vedere allegato "Dichiarazione di conformità APET CI AM - 7980 con antifog"

Dichiarazione di conformità

APET CI AM - 7980 con antifog

Il prodotto è costituito da uno strato esterno in APET e uno strato centrale di RPET e la superficie a contatto con l'alimento ha proprietà antifog. Per i contenitori MAPET II sul bordo è presente uno strato di colla che ne facilita la saldatura.

I prodotti costituiti dal materiale di cui sopra sono realizzati in conformità con la seguente legislazione:

Regolamento UE 1935/2004/CE, articolo 3, articolo 11, paragrafo 5, articolo 15 e articolo 17

Regolamento UE 10/2011/CE e modifiche fino alla 2023/1627/CE inclusa

Regolamento UE 2023/2006/CE (buona pratica di fabbricazione) e relativi aggiornamenti

Regolamento UE 1895/2005/CE (Derivati epossidici) e relativi aggiornamenti

Regolamento UE 1907/2006/CE (REACH) e relativi aggiornamenti

Regolamento UE 2022/1616/CE (plastica riciclata)

Direttiva UE 94/62/CE (imballaggi e rifiuti di imballaggio) e relativi aggiornamenti

Il masterbatch colorante è conforme alla risoluzione AP (89) o BfR Richtlinien Empfehlung IX

I pad assorbenti sono conformi al Regolamento 450/2009 / CE e BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI / 3 o LIII

I contenitori sono conformi alle seguente legislazione italiana

Decreto presidenziale D.P.R. 777/82 e sue successive modifiche

Decreto Ministeriale 21.03.1973 e sue successive modifiche

Decreto Legislativo 10.02.2017, n. 29

Man mano che i regolamenti summenzionati si sviluppano continuamente, le nostre dichiarazioni saranno adattate di conseguenza. Pertanto consigliamo ai destinatari di richiedere periodicamente una nuova dichiarazione.

Data:

Il prodotto può essere utilizzato per i seguenti tipi di alimenti:	Tutti i tipi di cibo
Condizioni di prova: Simulanti Tempo /temperatura	<p>Secondo il Regolamento 10/2011 / CE (simulanti A, B e D2) Secondo il Regolamento 10/2011 / CE</p> <p>Migrazione globale : Simulante A (etanolo al 10%): 10 giorni/40 °C Simulante B (3% acido acetico): 10 giorni/40 °C Simulante D2 (olio d'oliva): 10 giorni/40 °C</p> <p>Migrazione specifica Simulante A (etanolo al 10%): 10 giorni/40 °C Simulante B (3% acido acetico): 10 giorni/40 °C Simulante D2 (olio d'oliva): 10 giorni/40 °C</p> <p>Migrazione specifica - Tutti i monomeri e gli additivi sono presenti negli Allegati I e II del Regolamento UE 10/2011 / CE. Una o più sostanze hanno limiti di migrazione specifica. Tutte le sostanze con restrizioni sono state analizzate e i valori rispettano i limiti indicati dalla legislazione . Le sostanze presenti nella formulazione rispettano i limiti di migrazione globale e specifica.</p>

Dichiarazione di conformità

APET CL AM - 7980 con antifog

Elenco delle sostanze con restrizioni (LMS) Cfr. 10/2011 / CE, Allegato 1, Tabelle 1 e 2 e Allegato 2	Si veda in allegato l'Appendice 1 alla Dichiarazione di Conformità Faerch per: APET CL AM - 7980 Anti mist: Rapporto di migrazione n.: APET Clear Antimist, 7980 - 392-2022-00413601 - roll no. 220973444, 300 my. - 221125
Temperatura di utilizzo: Min Max Tempo	-40 ° C 70 ° C (max 40 ° C con assorbitore) Secondo OM2 (Regolamento della Commissione 10/2011 / CE Allegato V Capitolo 3) Il test per 10 giorni a 40 ° C deve coprire tutti i tempi di conservazione in condizioni refrigerate e congelate, comprese le condizioni di riempimento a caldo e / o riscaldamento fino a 70 ° C ≤ T ≤ 100 ° C per t massimo = 120/2 ^ ((T- 70) / 10) minuti Non adatto per il riscaldamento nel forno a microonde.
Additivi Dual use	E338, E433
Utilizzo di plastica riciclata	Sì. Domanda EFSA n. RECYC0139, EFSA Journal 2017; 15(6)4845
Barriera funzionale	Sì. Il materiale o l'articolo è conforme ai requisiti dell'articolo 13, paragrafi 2, 3 e 4
Rapporto S / V al test di migrazione	6 dm ² /kg
Max. acceptable S/V ratio	30 dm ² /kg
Valutazione del rischio in conformità all'articolo 3 del Regolamento (CE) n. 1935/2004	Valutazione del rischio in conformità ai requisiti del Regolamento UE 10/2011 - Articolo 19 Le sostanze non intenzionalmente aggiunte sono indicate nella tabella 2" (screening NIAS Conclusione: Non è presente alcuna sostanza che possa presentare pericolo per la salute umana.

Tabella 2.

" Elenco delle sostanze non intenzionalmente aggiunte " (screening NIAS)

Nome	CAS - EINECS - N ° de Réf.
Bis(2-etilesil)fumarato	141-02-6
EtileneTereftalato Dimero Ciclico	24388-68-9
Irganox 168 ox	95906-11-9

Dichiarazione di conformità

APET CI AM - 7980 con antifog

Questa dichiarazione di conformità è realizzata sulla base alla seguente documentazione di supporto:

Documentazione da fornitori

Migrazione globale

Migrazione specifica

Valutazione del rischio delle sostanze non incluse nell'UE 10/2011, Allegato 1

Holstebro 13-08-2024

Faerch Group



Michael Lindholt

Senior Director Group Product Development & Compliance

Faerch A/S

Rasmus Færchs Vej 1
7500 Holstebro
Denmark

10/2011 / CE
Allegato V

Tabella 3
Condizioni di prova standardizzate

Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3
Numero della prova	Tempo di contatto in giorni [d] o ore [h] alla temperatura di contatto[°C] per la prova	Condizioni di contatto previste con I prodotti alimentari
OM0	30 min a 40 °C	Qualsiasi contatto con alimenti a temperatura fredda o ambiente e per breve durata (≤ 30 minuti).
OM1	10 g a 20 °C	Qualunque contatto con il prodotto alimentare in condizioni di congelamento e refrigeramento.
OM2	10 d at 40 °C	Qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti..
OM3	2 h a 70 °C	Qualunque condizione di contatto che includa il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti non seguita da conservazione prolungata a temperatura ambiente o di refrigerazione.
OM4	1 h a 100 °C	Applicazioni ad alta temperatura per tutti i simulanti alimentari ad una temperatura fino a 100 °C.
OM5	2 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso oppure 1 h a 121 °C	2 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso oppure 1 h a 121 °C
OM6	4 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso	Qualunque condizione di contatto con i prodotti alimentari con i simulanti A, B o C, ad una temperatura superiore a 40 °C.
OM7	2 h a 175 °C	Applicazioni ad alta temperatura con cibi grassi che superano le condizioni di OM5.

La prova OM7 comprende anche le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4, OM5. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti alimentari dei cibi grassi a contatto con non poliolefine. In caso sia tecnicamente impossibile svolgere la prova OM7 con il simulante D2, la prova può essere sostituita come descritto al punto 3.2.

La prova OM 6 comprende anche le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4 e OM5. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti A, B e C a contatto con non poliolefine.

La prova OM 5 comprende anche le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per tutti i simulanti alimentari a contatto con poliolefine.

La prova OM 2 comprende inoltre le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1 e OM3.