Faerch Italy S.r.l.

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

Scheda tecnica Articolo - Article Specification

Contenitore termoformato in polipropilene idoneo all'uso in micro-onde./ PP thermoforming container for use in microware. Non contiene plastica riciclata da post consumo. It does not contain post consumer recycled plastic.

Nomenclatura Nomenclature		Dimensioni di taglio - Cutting size (mm) ±1	**195 x 151**
Materiale Material	**POLIPROPILENE**	Dimensioni interne Inner size (mm)	
Descrizione Description	**V.RETT PP TRASP COP.INCERN. 1000cc/400PZ**	Altezza totale Height (mm) ±1	**74**
Codice Reference	**PQP-1000_400C**	Altezza Interna Inner Height (mm)	
Colore Color	**Trasparente/Clear**	Peso vassoio Item Weight (g) ±10%	**25,4**
Impilamento / Denest height (mm)		Ricetta/ Recipe	

NOMINAL PAD DIMENSION (mm)		Colore Color PAD		AVERAGE PAD ABSORBENCY (g/mq)	

Codice a barre Barcode (EAN 13)	**8022549377995**	Q.tà per Cartone Pcs / Carton	**400**
EAN sottoconfezione	**8022549378497**	Cartoni per Pallet Cartons / Pallet	**16**
Peso cartone Carton Weight (kg) ±10%	**10,2**	Dimensioni cartone Inner Box (mm)	**600*400*610**

Cartoni per posto pallett/ Cartons/pallett place	**16**	Pallett sovrapponibili/ Stokable pallett	**1**	Altezza pallett/ Pallett Heigh (mm)	**2590**

Sacchetti per collo	**8**	Permeabilità Permeability	
Pz per sacchetto	**50**		

Etichettatura - Labeling

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

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 overlajing of exceeding weight.

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.
Mono PP: 100% RICICLABILE/RECYCLABLE. PP/EVOH/PE o PP/EVOH/PP: 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 -20°C +110°C

Quality Manager: **Sara Corini** Rev.: **2025**

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 per materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti. Contenitore di polipropilene generico (PP) Contenitore di polipropilene barriera (PP//EVOH//PP) Trasparenti e colorati"

Packaging that cares

Verolanuova (BS), 10/01/2025

Oggetto: **Dichiarazione di conformità per materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.**

Con la presente si dichiara che il materiale fornitoVi per il confezionamento di alimenti freschi identificato come

Contenitore di polipropilene generico (PP)
Contenitore di polipropilene barriera (PP//EVOH//PP)
Trasparenti e colorati

è conforme alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento 1935/2004/CE (articolo 3, articolo 11, paragrafo 5, articolo 15 e articolo 17);
- Regolamento 1895/2005/CE (non applicabile);
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento UE 10/2011 e successivi aggiornamenti compreso il Regolamento EU 37/2019, il Reg. UE 1338/2019 e il Regolamento UE 2023/1627.

ed alla seguente legislazione italiana:

- D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Il contenitore è conforme ai seguenti requisiti FDA:

- 21 C.F.R. 174.5
- 21 C.F.R. 177.1520 (c) 1.1
- 21 C.F.R. 177.1360

I nostri contenitori non contengono OGM ed allergeni intenzionalmente aggiunti.

Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti materiali/sostanze di partenza:

- Polipropilene (PP);
- Liner barriera EVOH (interno al contenitore);
- Master colore idoneo al contatto alimentare (se colorato).

Il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate, ed inoltre rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

Simulante: A / B	Tempo e temperatura: 10 gg/40°C
Simulante: D2	Tempo e temperatura: 10 gg/40°C, 2gg/20°C

Condizioni di contatto previste con I prodotti alimentari:

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.

Faerch Italy S.r.l. Via Industriale 1/3 25028 Verolanuova (BS) Italia
Tel. +39 030 9368 1 Fax +39 030 9368 216
faerch.com P.Iva / C.F. 11493260969

Qualunque contatto con il prodotto alimentare in condizioni di congelamento e refrigeramento.

Migrazione specifica:

- 2,2'-Methylene-bis(4,6-di-tert-butylphenol)phosphate sodium salt, CAS No: 85209-91-2, SML= 5 mg/Kg
- N,N-bis(2-idrossietil)alchil(C8-C18)ammina e relativi cloroidrati; EU Ref. No : 39090 e 39120; SML = 1,2 mg/Kg
- Lithium; SML = 0,6 mg/Kg
- Zinc; SML = 5 mg/Kg
- Aluminium; SML = 1 mg/Kg
- Vinyl acetate; CAS: 108-05-4 ; SML = 12 mg/Kg
- Boric acid; CAS: 10043-35-3 ; SML = 6 mg/Kg (as B)
- Maleic anhydride; CAS: 108-31-6 ; SML = 30 mg/Kg (expressed as maleic acid)
- Octadecyl 3-(3,5-di-tert.-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate ; CAS : 2082-79-3 ; SML = 6 mg/Kg

Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dal Reg. 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use"):

- E470a: Calcium salts of fatty acids
- E471 Mono- and diglycerides of fatty acids
- Polidemetilsilossano
- Boric Acid (E284)
- Phosphoric Acid (E338)

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento Europeo 10/2011 nonché al D.M. 21/03/1973, oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg. di alimento venga in contatto con 6 dm^2 di materiale di confezionamento.

L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con alimenti ha la responsabilità di comunicare alla società scrivente eventuali restrizioni in ragione delle caratteristiche compositive (presenza di additivi e aromi) del prodotto alimentare da confezionare.

Si dichiara che il suddetto materiale soddisfa il D.L. n.152 del 03/04/2006 per quanto riguarda le disposizioni di recupero e riciclo rifiuti. L'imballaggio in oggetto è recuperabile secondo le seguenti forme: materia ed energia.

Idoneità tecnologica:

Si dichiara che il suddetto materiale è tecnologicamente idoneo per il confezionamento dei prodotti appartenenti alle seguenti classi merceologiche indicate:

- 05.01 (grassi e oli animali e vegetali …);
- 06.03 (carne fresca, congelata, salata e affumicata);
- 08.02 (cibi arrostiti o fritti);
- 08.03 (preparazioni alimentari, piatti pronti, liquidi pastosi…);
- 08.09 (cibi congelati e surgelati)

- 08.12 (Caffè anche torrefatto, decaffeinato o solubile. Surrogati del caffè in grani o polvere).

Il prodotto è indicato per riscaldamento in microonde.

Per l'utilizzo vanno rispettate le seguenti avvertenze:

- Evitare condizionamento a temperature superiori a 110°C;
- Evitare l'impiego in forni tradizionali e grill;
- Verificare l'idoneità o l'adeguatezza tecnologica di confezionamento (a cura del confezionatore).

Il prodotto, in condizioni di uso normale (secondo quanto sopra descritto) o ragionevolmente prevedibili, non rappresenta alcun rischio o, comunque, non determina alcuna modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari, non alterandone le proprietà organolettiche. (Regolamento 1935/2004/CE).

La nostra azienda dichiara di avere implementato nelle fasi produttive un'analisi dei pericoli e gestione dei rischi secondo il sistema HACCP, e di operare in conformità alle buone pratiche di fabbricazione (Regolamento 2023/2006/CE).

Gli imballaggi di nostra produzione sono altresì controllati da Laboratori accreditati per quanto riguarda le prove di migrazione e le prove microbiologiche.

Si ricorda, infine che le condizioni generali di vendita e fornitura dei prodotti Faerch Italy Srl prevedono che, in caso di controversia, il foro competente sarà esclusivamente quello di Brescia.

Questa dichiarazione è valida a partire dalla data della presente, e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della certificazione, o quando i riferimenti legislativi ivi citati saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Sara Corini
Quality Manager
Faerch Italy s.r.l

Rev. 2025 del 01/2025. Termine di validità 01/2027