



# Modello G 480 Pizza Del Cuore

## IMMAGINE E DISEGNO TECNICO



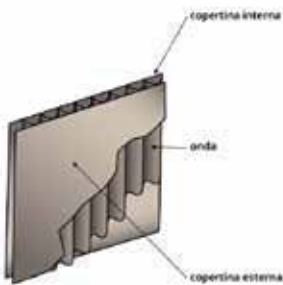
**PARAMETRI ARTICOLO** cod. S G0001135

**PIZZA DEL CUORE**

**CARATTERISTICHE PRODOTTO E IMBALLO**

**480x300x50**

| Composizione articolo        |                  | <b>KBSV 222 E</b> |
|------------------------------|------------------|-------------------|
| Dimensioni                   | mm               | 480x300x50±2      |
| Spessore                     | mm               | 1.66 ± 0.03       |
| Grammatura copertina esterna | g/m <sup>2</sup> | 115 ± 5%          |
| Grammatura parte ondulata    | g/m <sup>2</sup> | 105 ± 5%          |
| Grammatura copertina interna | g/m <sup>2</sup> | 115 ± 5%          |
| Peso scatola/ Peso Pacco     | g./kg.           | 140 /14           |



| Imballo                                 |     |                      |
|-----------------------------------------|-----|----------------------|
| <b>Modello: G 480X300X50</b>            |     |                      |
| Imballo (confezione in termoretraibile) | Pz  | 100                  |
| Codice EAN                              | Nr  | 8008656000025        |
| Nome Stampa (1 colori: Rosso)           |     | PIZZA DEL CUORE      |
| Struttura pallet                        | Nr. | 2 pacchi x 13 strati |
| Quantità scatole/pallet                 | Nr. | 2.600                |
| Dimensione pacco                        | cm  | 60x55x18             |
| Dimensione pallet                       | cm  | 80x120x h.255        |

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI

è conforme alla seguente legislazione dell'Unione Europea (UE):

- Regolamento (CE) n°1935/2004 e successivi aggiornamenti e modifiche,
- Regolamento (CE) n°2023/2006 e successivi aggiornamenti e modifiche,

alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche,
- D.P.R. n°777/1982 e successivi aggiornamenti e modifiche,
- D.Lgs. n°29/2017 e successivi aggiornamenti e modifiche,

ed alla seguente legislazione francese:

- Décret n°2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
- Fiche Matériaux organiques à base de matières végétales – papiers et carton.

2. Il prodotto finito in oggetto è fabbricato con i seguenti componenti di base:

### CARTA PURA CELLULOSA STAMPA

- Tipi di prodotti alimentari con cui l'articolo è destinato a venire a contatto:  
Vista la tipologia di matrice, il prodotto può andare a contatto con tutti gli alimenti per le quali sono o non sono previste prove di migrazione (umidi, grassi e secchi).
- Relativamente alla componente CARTA si dichiara la conformità ai requisiti di composizione e purezza stabiliti per il contatto con alimenti per i quali sono e non sono previste prove di migrazione ed il rispetto delle restrizioni specifiche eventualmente applicabili (Titolo II, Capo IV, Art. 27 comma 1, lettera a) e b) del D.M. 21/03/1973 e s.m.i.), inoltre è stata verificata la solidità dei coloranti delle carte (come richiesto dal Titolo II, Capo IV, Art.31 del D.M. 21/03/1973 e s.m.i.).
- L'articolo in esame è conforme ai requisiti stabiliti per il contatto con tutti gli alimenti previsti dalle legislazioni vigenti in Francia; pertanto, si dichiara che tale prodotto può andare a contatto con tutti i tipi di alimenti.
- Si dichiara che l'articolo in esame è conforme ai requisiti di solidità alla luce e al colore previsti dalle legislazioni sopracitate e che tali test sono stati eseguiti nei simulanti alimentari: acqua distillata, acido acetico 3%, soluzione salina alcalina ed olio di oliva (per 24h).
- Relativamente all'analisi del rischio danno sensoriale dell'alimento, effettuata sull'articolo in oggetto alle seguenti condizioni di prova:
  - (23±2) °C per 48h contatto diretto con i seguenti alimenti: acqua, burro, cioccolato, biscotti al buio (prova gustativa)
  - (23±2) °C per 24h al buio senza alimenti (prova olfattiva),

si dichiara che quanto percepito nelle prove olfattiva e gustativa non inficia la conformità del prodotto.

- Relativamente alle analisi di rischio tossicologico effettuate sul materiale in oggetto si dichiara che: lo screening HS-GC/MS, SPME-GC/MS e GC-MS con simulante esano non hanno rilevato sostanze potenzialmente pericolose per la salute umana.
- 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 come richiesto dall'Art. 7 Decreto Ministeriale 21.3.73 e successive modifiche e integrazioni.
- Precisiamo inoltre che questa dichiarazione è valida esclusivamente per il prodotto finito da noi fornito e non può essere estesa ad un'eventuale trasformazione dello stesso.
- Relativamente alle fasi di trasformazione, stoccaggio e commercializzazione dell'articolo in oggetto venduto alla vostra Azienda, si dichiara di:
  - aver implementato un sistema aziendale di assicurazione e controllo qualità in ottemperanza al Regolamento (CE) n°2023/2006 e s.m.i.;
  - osservare quanto prescritto dall'Art. 15, del Regolamento (CE) n°1935/2004 e s.m.i., in materia di *etichettatura*;
  - osservare quanto prescritto dall'Art. 17, del Regolamento (CE) n°1935/2004 e s.m.i., in materia di *rintracciabilità*.
- A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione delle Autorità competenti i certificati delle analisi effettuate, i calcoli effettuati, le dichiarazioni di conformità dei fornitori di materia prima e dei materiali ausiliari.
- Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione dell'articolo in oggetto in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.