



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant suppliers

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Aggiornamento: 11/01/2022

### 1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

**CODICI ARTICOLI: H0740, H0741, H0742, H0749.**

**TIPOLOGIA PRODOTTO** - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON ALIMENTI

### 2) COMPOSIZIONE

Articolo in PS.

### 3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non adatti alla conservazione del cibo.

Prodotto che si può utilizzare unitamente a bevande calde (max 70°C) e fredde.

Il prodotto non può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno statico e ventilato e forno a microonde.

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore(0°C+35°C).

Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo.

Articoli monouso.

### 4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

**Generali** – non rilevati.

### 5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

**Generale** - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani.

### 6) PROVE/ TEST CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:

- a. Test di migrazione globale

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti e aggiornamenti sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant suppliers

Come specificato nel Regolamento (EU)n°10/2011 Allegato III e Allegato V per la selezione delle condizioni di prova; EN1186-1:2002 per la selezione dei metodi di prova; EN1186-3:2002 metodo di prova in simulanti alimentari acquosi mediante immersione totale.

Simulante usato: 3% Acido acetico;  
Condizione di prova: 100°C per 1 ora.

Simulante usato: 50% Etanolo;  
Condizione di prova: 100°C per 1 ora.

b. Test di migrazione specifica di Metalli pesanti: Al, Ba, Co, Cu, Fe, Li, Mn, Zn, Ni

Il test di migrazione specifica di metalli pesanti viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti e aggiornamenti sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

In riferimento a EN13130-1:2004.  
Analisi eseguito mediante ICP-OES.

Simulante usato: 3% Acido acetico;  
Condizione di prova: 100°C per 4 ore.

## 7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica: metalli pesanti;

Gli articoli sono conformi a:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento n.10/2011 e suoi emendamenti e aggiornamenti.

E alla seguente Legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant suppliers

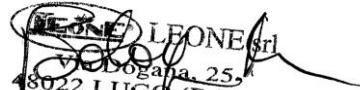
Possiamo dichiarare che questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE S.R.L. dichiara di aver a disposizione delle autorità competenti i test e le prove di migrazione effettuati sul prodotto in oggetto ed altre documentazioni previste dalla legislazione vigente.

Leone s.r.l.

Legale rappresentante

Bognesi Mariangela

  
LEONE Srl  
via Dogana, 25  
48022 LUGO (RA) - I  
P. IVA 01045490396