ERREMME Packaging
Simply Innovation

Prodotti per Gelateria, Pasticceria e Caffetteria

ERREMME s.r.l. • Via A. da Sangallo, 27 • zona ind. Paciana • 06034 Foligno (Pg) • Italy
Cod. Fisc. e P. iva 0198064 054 2 Tel. +39 0742.23644 • Fax +39 0742.320467
www.erremmesrl.it • info@erremmesrl.it

SCHEDA TECNICA

Codice Articolo: 046.040.075 Codice EAN: 8 027212 103697

Descrizione articolo: Zuccotto senza coperchio 750 gr.

Colore: Trasparente Materiale: POLISTIROLO (PS)

Tecnologia di produzione: INIEZIONE Personalizzazione: no

Modo di utilizzo: NO MICROONDE Utilizzi consentiti: Dolci e dessert

Temperatura di utilizzo: PS da -30 °C a +60 °C

SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

Capacità (cc.):

Lunghezza (cm):

Larghezza (cm):

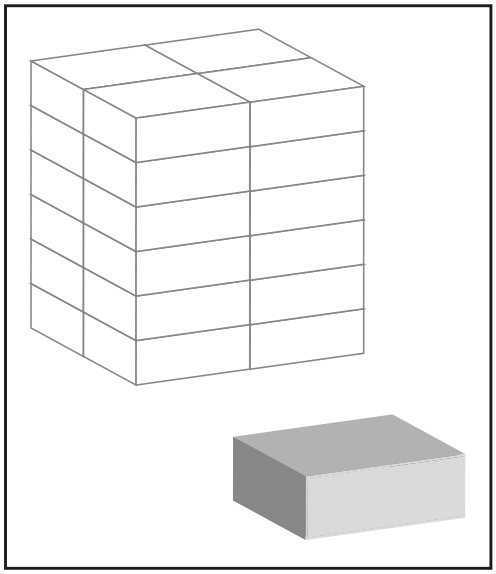
Altezza (cm): 7,5

Diametro Interno inferiore:

Diametro interno superiore: 15

Note:

SPECIFICHE TECNICHE DELL'IMBALLO



Pezzi per confezione: 60

Protezione interna: SACCHETTI IDONEI AL CONTATTO CON ALIMENTI

Packaging: 1x60=60

Lunghezza cartone (cm):

Larghezza cartone (cm):

Altezza cartone (cm):

Peso lordo cartone (Kg): 3,6

Scatole per pallet: 36

Protezione esterna: FILM ESTENSIBILE E CAPPUCCIO DI PROTEZIONE

Condizioni di stoccaggio: ambienti asciutti al riparo da sole e a temperatura ambiente.
Per temperature comprese tra -20 °C e -30 °C il materiale diventa fragile. Porre attenzione agli urti durante la movimentazione poiché potrebbero presentarsi rotture o frammentazione dell'articolo.

ERREMME Packaging
Simply Innovation

Prodotti per Gelateria, Pasticceria e Caffetteria

ERREMME s.r.l. • Via A. da Sangallo, 27 • zona ind. Paciana • 06034 Foligno (Pg) • Italy
Cod. Fisc. e P. iva 0198064 054 2 Tel. +39 0742.23644 • Fax +39 0742.320467
www.erremmesrl.it • info@erremmesrl.it

DICHIARAZIONE MOCA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente si dichiara che i materiali e le sostanze utilizzati nella fabbricazione per il realizzo dell'articolo:

1 - Codice: 046.040.075 Descrizione: Zuccotto senza coperchio 750 gr. Utilizzo: Dolci e dessert

Sono conformi

alla seguente legislazione comunitaria CE:
- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 1895/2005/CE
- Regolamento 2023/2006/CE
- Regolamento (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Regolamento (UE) 1442/2023 - Modifica All. 1 REG. UE 10/2011
- Regolamento (UE) 1245/2020
- Regolamento (UE) 1616/2022

ed alla seguente legislazione italiana:
- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

2 - Il materiale fornito, è realizzato con materiale idoneo al contatto con alimenti, che prevede che per le prove di migrazione da materiali e oggetti non ancora venuti a contatto con i prodotti alimentari, vengano scelti i simulanti alimentari corrispondenti ad una determinata categoria alimentare secondo quanto indicato nella tabella 2 dell'all. 3 del reg.(UE) 10/2011.

3 - Tabella simulanti :

Simulante	Tempo e temperatura
B: acido acetico 3%	10 giorni a 40° C, per contatto prolungato
C: etanolo 20%	10 giorni a 40° C, per contatto prolungato
D1: etanolo 50%	10 giorni a 40° C, per contatto prolungato
D2: olio vegetale	10 giorni a 40° C, per contatto prolungato

4 - In queste condizioni di prova, i limiti di migrazione globale sono rispettati. I limiti di migrazione specifica, per sostanze presenti e soggette a restrizione, sono rispettati. Tutti gli impieghi che prevedono prove di cessione in condizioni più gravose, devono essere oggetto di opportuna valutazione ed analisi da parte dell'utilizzatore. Spetta all'utilizzatore la verifica della compatibilità reciproca del materiale fornito con i prodotti alimentari da confezionare, oltre che la non modifica delle caratteristiche organolettiche di questi.

5 - Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dal Reg.(CE) n°1333/2008 e dal Reg.(CE) 1334/2008 (sostanze chiamate anche aditivi "dual use"). Secondo dati sperimentali e/o teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3 lettera a e b del Reg.(UE) n.°10/2011 e dal DM 21 marzo 1973.

6 - METODO DI STOCCAGGIO DEL MATERIALE E TRACCIABILITÀ
Lo stoccaggio del materiale non richiede particolari condizioni, tuttavia si consiglia di conservare il prodotto in un luogo asciutto a temperature inferiori a 30°C. È buona norma ruotare le scorte in base alle date di consegna, alle condizioni del prodotto e alla temperatura ambientale di stoccaggio. I materiali e gli oggetti immessi sul mercato sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la tracciabilità mediante l'etichettatura, il lotto, documentazione e informazioni pertinenti.
I materiali di imballaggio, quali imballi, sacchetti, etichette sono conformi all'uso a cui sono destinati.

7 - DICHIARAZIONE DI AVVENUTA REGISTRAZIONE D.L.gs.29/2017
Si dichiara che in data 31.07.2017 abbiamo ottemperato alla comunicazione relativa agli stabilimenti che eseguono le attività riguardanti materiali e oggetti a venire a contatto con gli alimenti MOCA presso il Suap di nostra competenza.

8 - VALIDITÀ
Questa dichiarazione composta da due pagine ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.
La presente dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.
A richiesta sono disponibili i test di migrazione a valle della presente.

Data 08/01/2024

Firma

Cognome e Nome: Dott. Pontini Luca

Funzione: RQ