De Luca Industria Grafica e Cartaria S.p.A.
Viale Andrea De Luca, 35 - 84131 - Salerno - Italia
Tel +39 089301333 - Fax +39 089301784
P.IVA 00679660654
www.delucacartaria.it

29/07/2022

Si dichiara che la CARTA utilizzata per produrre i materiali di seguito specificati

CLIENTE	**SOGEA SRL**
CODICE PRODOTTO	
Materiale di riferimento	**CARTA VEGETALE IDROPRINT IN ROTOLO**

conformità Regolamento 1935/2004/CE	L'Azienda rispetta pienamente tutti requisiti previsti dal regolamento, con specifico riferimento agli articoli 3 (requisiti generali) e 15 (etichettatura). L'Azienda adotta un sistema di gestione in grado di garantire la tracciabilità delle MMPP e dei semilavorati in tutte le fasi del processo fino al prodotto finito.
conformità Regolamento 2023/2006/CE	L'Azienda opera nel rispetto delle buone pratiche di fabbricazione mediante adozione di un sistema di assicurazione della qualità e un sistema di controllo della qualità basato su norme specifiche per la fabbricazione
conformità Regolamento 1895/2005/CE	Le sostanze BADGE, BFDGE e NOGE non sono intenzionalmente aggiunte nella produzione dei materiali.
conformità Direttiva 94/62/CE e aggiornamenti Dir. 2005/20/CE e Dlgs n. 152/2006	Si garantisce che sono rispettati i livelli di concentrazione stabiliti dall'art. 11 della Dir. 94/62/CE. Il contenuto di metalli pesanti, espresso come la somma del contenuto di piombo (Pb), Mercurio (Hg), Cadmio (Cd) e Cromo esavalente (Cr6 +), è inferiore a 100 parti per milione (Ppm).
conformità D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti D.P.R. 777/82	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Il materiale rispetta i limiti di migrazione previsti.
conformità ALLERGENI Allegato III bis della Dir. 2007/68/CE Allegato II del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	Non sono intenzionalmente aggiunte sostanze allergeniche. Durante il processo di fabbricazione, il prodotto non viene a contatto con le sostanze allergizzanti elencate nell'allegato II del Regolamento CE 1169/2011. I rischi eventuali da cross-contamination sono stati posti sotto sorveglianza, con l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario, impiegando la metodica HACCP e definendo adeguate GMP (Good Manufacturing Practices) applicate al sito produttivo, strutture e personale.
contenuto di sostanze altamente preoccupanti (SVHC) art. 33, par. 1, del Reg. 1907/2006 REACH	Il contenuto di sostanze altamente preoccupanti (SVHC) riportate nella lista di sostanze candidate (Candidate list) nei nostri prodotti è assente e comunque inferiore allo 0,1%
Nanomateriali	I nanomateriali non sono utilizzati nella produzione dei prodotti oggetto della presente dichiarazione.
PFOS - PFOA Regolamento (UE) 2017/1000	L'acido perfluoroot-tanoico («PFOA») e il perfluorottano solfonato («PFOS»). sono composti florurati che, a causa delle loro proprietà anfifiliche, vengono utilizzati nella produzione di rivestimenti idro-repellenti e lipo-repellenti, come quelli utilizzati su materiali da imballaggio per prodotti alimentari a base di carta e cartone. I materiali in oggetto non sono trattati con sostanze idro-repellenti e lipo-repellenti. Si attesta altresì che tali sostanze non sono aggiunte intenzionalmente in nessuna fase del processo di produzione.
NIAS	I prodotti oggetto della presente dichiarazione sono fabbricati in modo tale da non trasferire i loro costituenti al cibo in quantità che potrebbero mettere in pericolo la salute umana o apportare modifiche inaccettabili alla composizione del cibo. Questo non include solo i componenti aggiunti intenzionalmente ma anche le sostanze aggiunte non intenzionalmente (NIAS).
CONDIZIONI D'USO DEI MATERIALI	Il materiale oggetto della presente dichiarazione carta pergamena vegetale purissima con alta resistenza al grasso e all'umido, ricotta, mozzarella, burro è idoneo al contatto diretto con i suddetti alimenti. Il materiale rispetta i limiti di migrazione previsti dal D.M. 21/03/73 e s.m.i. L'indicazione della tipologia di alimento e della durata del tempo di contatto resta sotto la responsabilità dell'utilzzatore finale che deve valutare ogni altro aspetto, ivi comprese le condizioni di uso e di conservazione. Si sconsiglia l'utilizzo dei materiali per contatto diretto con alimenti fortemente acidi (limone o succo di limone, ecc.) o alimenti salati. Il materiale non è idoneo a subire trattamenti termici come la pastorizzazione o la sterilizzazione o l'uso in forno convenzionale e/o a microonde; la temperatura massima di impiego è di 50° C. L'utilizzatore dell'imballaggio 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.

Questo documento ha validità a partire dalla data di emissione e sarà sostituito quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi saranno modificati o aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.
In ogni caso tale documento avrà validità massima temporale di 12 mesi dalla data di emissione.

Salerno lì
29/07/2022

DE LUCA S.p.A.
Industria Grafica e Cartaria
Viale Andrea De Luca, 35 - 84131 SALERNO
P.IVA: 0067966 065 4

Rev. 25