

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

Spett.le PIERI GROUP S.r.l.
Alla cortese attenzione del Resp. Qualità

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO:

- Contenitore mono e pluriscoparto in alluminio nudo di forma rettangolare, circolare o ovale
- Rotoli in alluminio nudo
- Coperchi piani e preformati in alluminio nudo di forma rettangolare

2. CONFORMITA' LEGISLATIVA:

Si dichiara che il materiale sopra descritto è conforme a:

Legislazione comunitaria UE:

- ✓ Regolamento 1935/2004/CE
- ✓ Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti e modifiche

Legislazioni nazionali:

- ✓ Decreto Ministeriale N° 76 del 18/04/2007
- ✓ Arrêté du 27 août 1987

Norme tecniche di settore:

- ✓ UNI EN 602:2007
- ✓ UNI EN 546-1:2007
- ✓ UNI EN 546-2:2007
- ✓ UNI EN 546-3:2007
- ✓ UNI EN 546-4:2007
- ✓ UNI EN 16773:2016

Linee guida nazionali Istituto Superiore di Sanità:

- ✓ Linee guida CAST (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia):
 - Rapporto Istisan 09/33
 - Rapporto Istisan 11/37
 - Rapporto Istisan 13/14
 - Rapporto Istisan 18/24
- ✓ Studio dell'esposizione del consumatore all'alluminio derivante dal contatto alimentare:
 - Rapporto Istisan 19/23

3. CONDIZIONI DI PROVA:

Si dichiara che per il materiale sopra descritto non sono previste prove di migrazione globale e che il materiale non contiene sostanze sottoposte a limiti di migrazione specifica.

4. ADDITIVI DUAL USE:

Si dichiara che nel materiale sopra descritto non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use")

5. ALLERGENI:

Nel prodotto fornito non sono intenzionalmente aggiunte sostanze definite allergeni, come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche.

6. MATERIE PRIME:

Il materiale è stato fabbricato utilizzando alluminio in lega sgrassato e prelubrificato.

La composizione chimica del laminato di alluminio e sue leghe è in accordo alla norma tecnica UNI EN 602:2004 e l'alluminio è prodotto in conformità alla linea guida UNI EN 16773:2016.

Come coadiuvante tecnologico è utilizzato un olio lubrificante conforme a quanto prescritto nel D.M. 76/2007 e nella linea guida UNI EN 16773:2016.

Il lubrificante non contiene sostanze O.G.M. e sostanze potenzialmente allergeniche.

7. CONDIZIONI DI UTILIZZO:

I prodotti sopra descritti possono essere utilizzati per il contatto con alimenti alle seguenti condizioni:

- Contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore in qualunque condizioni di temperatura;
- Contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- Contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del D.M. 76/2007:
 - Prodotti di cacao e cioccolato, definiti al D.Lgs. 12 giugno 2003, n. 178
 - Caffè
 - Spezie ed erbe infusionali
 - Zucchero
 - Cereali e prodotti derivati
 - Paste alimentari non fresche
 - Prodotti della panetteria
 - Legumi secchi e prodotti derivati
 - Frutta secca
 - Funghi secchi
 - Ortaggi essiccati
 - Prodotti della confetteria
 - Prodotti da forno fini a condizione che la farcitura non sia a diretto contatto con l'alluminio
- Non idoneo per contatto con alimenti fortemente acidi e salati.

I prodotti sopra descritti possono essere utilizzati per la cottura in forno:

- Tradizionale alla temperatura massima di 250°C (non utilizzare a diretto contatto con fiamme libere o resistenze elettriche)
- A microonde alla massima potenza per 15 minuti (solo per i forni ove indicato dal costruttore)

8. DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO:

In azienda è presente documentazione idonea per dimostrare e supportare tutti i punti della presente dichiarazione di conformità. Questa documentazione è accessibile alle autorità di controllo ufficiali che ne faranno richiesta.

9. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE:

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 dell'idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

10. VALIDITA' DELLA DICHIARAZIONE:

La validità di questa dichiarazione decorre dalla data sotto riportata. La dichiarazione resta valida fintantoché non intervengano cambiamenti sostanziali nella composizione e/o nel processo produttivo del materiale o tali da comportare la modifica dei suoi requisiti essenziali ai fini della conformità, oppure fintantoché i riferimenti legislativi in essa citati non subiscano modifiche o aggiornamenti tali da richiedere l'emissione di una nuova dichiarazione di conformità.

Pignataro Maggiore (CE), 31/03/2023

CONTITAL S.r.l.

Quality Manager

