

**CONTENITORI NEUTRI PER ALIMENTI CON COPERCHIO**

Codice	Capacità	Diametro esterno (superiore/inferiore)	Altezza	Coperchio - optional
<b>CS016</b>	30 l	Ø 365/290 mm	370 mm	<b>CS016A</b>
<b>CS012</b>	45 l	Ø 425/325 mm	450 mm	<b>CS012A</b>
<b>CS013</b>	75 l	Ø 470/370 mm	630 mm	<b>CS130C</b>
<b>CS014</b>	90 l	Ø 510/405 mm	670 mm	<b>CS014B</b>



<b>Caratteristiche</b>	<p>Contenitore per alimenti, dotato di maniglie. Resistente a urti, grasso, oli, sali alcali, umidità. Sovrapponibile. Specifico per l'industria alimentare, farmaceutica, nutraceutica.</p>
<b>Materiale</b>	Polietilene bassa densità
<b>Imballo</b>	10 pz
<b>Resistenza alla temperatura</b>	<p>Fino a -15°C (Prima dell'utilizzo devono ritornare a temperatura ambiente). Lavaggio a temperature di 80°C (nessuna reazione chimica con l'utilizzo di detersivi specifici, tenendo presente che il lavaggio avviene in tempi rapidi).</p>

## DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO CON ALIMENTI

I contenitori neutri per alimenti con coperchio sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie:

- Regolamento (CE) N.1935/2004 del 24 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti

Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari

- Regolamento (UE) N. 10/2011 del 14 gennaio 2011 e successivi aggiornamenti

Riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire in contatto con prodotti alimentari

- Regolamento (CE) N. 2023/2006 del 22 dicembre 2006 e successivi aggiornamenti

Sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (GMP) ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze ad uso personale

- D.lgs 10 febbraio 2017 n.29

Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n.282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti

I prodotti in questione sono fabbricati con i seguenti materiali:

**LDPE polietilene bassa densità** tutti provvisti di conformità alimentare.

**I Contenitori neutri** rispettano i limiti di migrazioni globali nella seguenti condizioni di prova:

Simulante A

Tempo e temperatura: 10 giorni a 40°C (test no. OM2)

Simulante B

Tempo e temperatura: 10 giorni a 40°C (test no. OM2)

Simulante D2

Tempo e temperatura: 10 giorni a 40°C (test no. OM2)

Il rapporto fra superficie analizzata e volume di liquido simulante è 1/1 (per 100 cm<sup>2</sup> di superficie analizzata vengono utilizzati 100 ml di liquido simulante).

Il prodotto contiene le seguenti sostanze sottoposte a limiti di migrazione specifica, ove il risultato dei prove analitiche è conforme ai limiti imposti, come di seguito riportato:

Denominazione della Sostanza	N. CAS	Limite (mg/kg)
3-(3,5-di-terz-butil-4-idrossifenil) propionato di ottadecile	0002082-79-3	6

Sulla base delle ns. conoscenze e delle dichiarazioni dei ns. fornitori, secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici, tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art 11 del Regolamento (EU) nr. 10/2011 (comma 3, lettere a) e b) e dal DM 21/03/1973 e .s..m.i..

La valutazione del rischio tossicologico da parte dei **Metalli e delle Ammine aromatiche** è risultata negativa ai sensi del Reg. (UE) 2020/1245.

Nel materiale non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze "dual use").

La presente dichiarazione è redatta secondo quanto previsto dall'art 22 comma 1 (Disposizioni transitorie) e dall'art 23 (Entrata in vigore ed applicazione) del regolamento (UE) n. 10/2011 data 01/12/2011.

Il limite di migrazione globale, unitamente alle alte restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni sopra menzionate.

**I Contenitori neutri, in base ai parametri sottoposti a controllo, sono idonei al contatto con tutti gli alimenti per tutte le tipologie di alimento.**

Le condizioni di contatto utilizzate rendono idoneo il prodotto nelle seguenti condizioni: qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti. Inoltre il prodotto è idoneo all'utilizzo per uso ripetuto

A supporto di quanto indicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione del cliente e dell'Autorità competente: rapporti di prova effettuati sulla materia prima, altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti

Ultimo aggiornamento: 27.11.2025