

Faerch Italy S.r.l.

Via Industriale 1/3 | 25028 Verolanuova
(BS) | Italy



Scheda tecnica Articolo - Article Specification



Contenitore in PET con contenuto di riciclato post consumo 71%./.
Container mono PET with recycled plastic post-consumer 71%

| | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|--|------------------|
| Nomenclatura Nomenclature | | Dimensioni di taglio - Cutting size (mm) ±1 | 223 x 175 |
| Materiale Material | R-PET | Dimensioni interne Inner size (mm) | |
| Descrizione Description | SCAT. RET PET H 30 / 200 PZ | Altezza totale Height (mm) ±1 | 30 |
| Codice Reference | P0689-30PE | Altezza Interna Inner Height (mm) | |
| Colore Color | Trasparente/Clear | Peso vassoio Item Weight (g) ± 10% | 25,9 |
| NOMINAL PAD DIMENSION (mm) | | AVERAGE PAD ABSORBENCY (g/mq) | |
| Impilamento / Denest height (mm) | | Ricetta/ Recipe | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| Codice a barre Barcode (EAN 13) | 8022549351728 | Q.tà per Cartone Pcs / Carton | 200 |
| Peso cartone Carton Weight (kg) ±10% | 5,2 | Cartoni per Pallet Cartons / Pallet | 20 |
| Cartoni per posto pallett/ Cartons/pallett place | | Dimensioni cartone Inner Box (mm) | |
| | Pallett sovrapponibili/ Stokable pallett | | Altezza pallett/ Pallett Heigh (mm) |

| | | | |
|--|--|---------------------------------|--|
| | | Permeabilità Permeability | |
| | | Etichettatura - Labeling | |

| |
|--|
| Stoccaggio - Storage |
| Tenere lontano da fonti di calore, odori e umidità; evitare sovrapposizione di pesi eccessivi. / Keep away from sources of heat, odours and humidity; avoid overlajng of exceeding weight. |

| |
|---|
| Norme Cogenti applicabili - Law Requirements |
| Il prodotto è idoneo ad entrare in contatto con alimenti secondo DM21/03/73; Reg. EU 10/2011 e successivi; Reg. EU 1935/2004, 2023/2006 - I nostri contenitori non contengono OGM ed Allergeni intenzionalmente aggiunti. / The product is suitable to enter in contact with foodstuffs in compliance with DM21/03/73, Reg. EU 10/2011 and updates; Reg. EU 1935/2004, 2023/2006 - Our containers do not contain intentionally GMO and added allergens. Trasparente (clear), colorati non neri (colored not black) and bicolor PET trays: 100% RICICLABILE/RECYCLABLE. Nero (black) PET trays/vassoi: NON RICICLABILE/ NOT RECYCLABLE. RACCOLTA DIFFERENZIATA PLASTICA. Verifica le disposizioni del tuo Comune. |



Informazione da indicare in caso di reclamo. // Information to indicate in the event of a complaint.

| |
|--|
| Segnalazioni - Claim |
| Ogni segnalazione dovrà esser avanzata dal Cliente entro e non oltre 12 mesi dalla data di consegna della merce. // Any claim must be made by the Customer no later than 12 months from the date of delivery of the goods. |

| | |
|--|-------------------|
| Temperatura - Temperature | |
| L'utilizzatore dovrà verificare la compatibilità dell'imballaggio con l'impiego a cui viene destinato./The user must verify the compatibility of the packaging against the end application for wich it is destined | |
| Temperature Raccomandate Recommended Temperature | -40 +60 °C |

Quality Manager: **Fabio Rubechini**

Rev.: **2023_rev3**

**Le informazioni ivi riportate sono da considerarsi valori medi indicativi non vincolanti
The information herein should be considered average values**

Issued by electronic system; valid without signature

Per Idoneità Alimentare vedere allegato "Dichiarazione di conformità per materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti. Contenitore/coperchio generico di polietilene tereftalato (PET), trasparente e/o colorato"

Verolanuova (BS), 01/01/2023

Oggetto: **Dichiarazione di conformità per materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.**

Con la presente si dichiara che il materiale fornitoVi per il confezionamento di alimenti identificato come

Contenitore/coperchio generico di polietilene tereftalato (PET), trasparente e/o colorato, in varie forme e dimensioni con o senza adesivo sul bordo

Il materiale è composto da un multi strato contenente fino all'80% di plastica riciclata di cui materiale da post consumo (rPET) almeno del 61%. Lo strato a diretto contatto con l'alimento è composto da PET vergine, e la barriera funzionale è conforme alle prescrizioni dell'art 13 "Materiali e oggetti in plastica multistrato" paragrafi 2, 3, 4, 5 del Reg. 10/2011 compreso il Regolamento 2020/1245/CE.

Il materiale è conforme alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento 1935/2004/CE (articolo 3, articolo 11, paragrafo 5, articolo 15 e articolo 17);
- Regolamento 1895/2005/CE (non applicabile);
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento UE 10/2011 e successivi aggiornamenti compreso il Regolamento 2020/1245/CE;
- Regolamento UE 1907/2006/CE (REACH) e relativi aggiornamenti, i contenitori/coperchi non contengono Sostanze definite "SVHC" incluse nella "candidate list" dell'allegato XIV;
- Regolamento UE 2022/1616/CE (plastica riciclata) e relativi aggiornamenti;
- Direttiva UE 94/62/CE (imballaggi e rifiuti di imballaggio) e relativi aggiornamenti;
- Il masterbatch colorante è conforme alla risoluzione AP (89);
- I pad assorbenti sono conformi al Regolamento 450/2009 / CE e BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI / 3 o LIII.

ed alla seguente legislazione italiana:

- D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.
- DL 10/02/2017 n°29.

Si dichiara che il suddetto materiale soddisfa il D. Lgs. n.116 del 03/09/2020 per quanto riguarda le disposizioni di recupero e riciclo rifiuti. L'imballaggio in oggetto è recuperabile secondo le seguenti forme: materia ed energia.

Questa dichiarazione rispetta la normativa internazionale di comunicazione ambientale ISO14021/2016:

- Contenitori/coperchi in mono PET che sono 100% riciclabili: trasparenti, bicolor e colorati (non neri);
- Contenitori/coperchi in mono PET non riciclabili: neri.

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi al contatto con alimenti secondo la documentazione di supporto a nostra disposizione.

| <p>Il prodotto può essere utilizzato per i seguenti tipi di alimenti: <u>Idoneità tecnologica</u></p> | <p>Si dichiara che il suddetto materiale è tecnologicamente idoneo per il confezionamento di tutti i tipi di cibo.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--------------------|-------------------------|--|-----|------------------------|--|---|----------------------|--|----|-------------------------|--|----|-------------------|--|------|
| <p>Condizioni di prova: Simulanti Tempo/temperatura</p> | <table border="1" data-bbox="603 472 1469 607"> <tr> <td><i>Simulante:</i> A/B per contatto prolungato. <i>Tempo/temperatura:</i> 10gg/40°C</td> </tr> <tr> <td><i>Simulante:</i> D2 (Olio) per contatto prolungato. <i>Tempo/temperatura:</i> 10gg/40°C</td> </tr> </table> <p>La prova a 10gg/40°C copre tutte le durate di conservazione in condizioni di refrigerazione e congelamento, compreso il riscaldamento fino a 70°C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100°C per una durata di 15 minuti.</p> <p>Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con le il D.M. 21/03/1973, e conforme alle disposizioni del Regolamento Europeo 10/2011 e Reg. UE 1245/2020, oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di materiale di confezionamento.</p> <p>La nostra azienda mette a disposizione dell'autorità competente che ne faccia richiesta, la documentazione atta a dimostrare che i materiali e gli oggetti prodotti siano conformi al Regolamento 10/2011 e al Reg. 1245/2020.</p> <p>Il contenitore/coperchio rispetta i limiti di migrazione specifica delle sostanze presenti nella tabella 1 del Reg. 1245/2020. Come da rapporti di analisi in possesso dell'Azienda.</p> | <i>Simulante:</i> A/B per contatto prolungato. <i>Tempo/temperatura:</i> 10gg/40°C | <i>Simulante:</i> D2 (Olio) per contatto prolungato. <i>Tempo/temperatura:</i> 10gg/40°C | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Simulante:</i> A/B per contatto prolungato. <i>Tempo/temperatura:</i> 10gg/40°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Simulante:</i> D2 (Olio) per contatto prolungato. <i>Tempo/temperatura:</i> 10gg/40°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Elenco delle sostanze con restrizioni (LMS) Cfr. 10/2011 / CE</p> | <p>Il materiale sopra citato è fabbricato con i seguenti materiali/sostanze di partenza sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Polietilene tereftalato (PET), ▪ Master colore idoneo al contatto alimentare (se contenitore/coperchio colorato) per i contenitori/coperchi di colore diverso dal nero i master non contengono carbon black; i contenitori/coperchi di colore nero contengono carbon black. <table border="1" data-bbox="603 1648 1469 1861"> <thead> <tr> <th><i>SUBSTANCE</i></th> <th><i>REF</i></th> <th><i>SML (mg/kg)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Terephthalic acid (TPA)</td> <td></td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>Isophthalic acid (IPA)</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Ethylene Glycol (EG)</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Diethylene Glycol (DEG)</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Antimony Trioxide</td> <td></td> <td>0.04</td> </tr> </tbody> </table> | <i>SUBSTANCE</i> | <i>REF</i> | <i>SML (mg/kg)</i> | Terephthalic acid (TPA) | | 7,5 | Isophthalic acid (IPA) | | 5 | Ethylene Glycol (EG) | | 30 | Diethylene Glycol (DEG) | | 30 | Antimony Trioxide | | 0.04 |
| <i>SUBSTANCE</i> | <i>REF</i> | <i>SML (mg/kg)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Terephthalic acid (TPA) | | 7,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Isophthalic acid (IPA) | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ethylene Glycol (EG) | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diethylene Glycol (DEG) | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Antimony Trioxide | | 0.04 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|---------|---|
| | Acetaldeide | 75-07-0 | 6 |
| Temperatura di utilizzo: Min/Max/Tempo | <p>Si dichiara che il suddetto materiale è tecnologicamente idoneo per il confezionamento dei prodotti alimentari purché vengano rispettate le seguenti avvertenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evitare riempimenti con prodotti caldi e condizionamento a temperature superiori a 60°C; • Evitare l'impiego in forni tradizionali o microonde; • Il contenitore/coperchio può essere confezionato a basse temperature (fino a -30°C) per un tempo illimitato; • Verificare l'idoneità o l'adeguatezza tecnologica di confezionamento (a cura del confezionatore). | | |
| Additivi Dual use | <p>Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N.1333/2008 e dal Reg. (CE) N.1334/2008 (sostanze chiamate anche additivi "dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettere a, b del Reg. (EU) N.10/2011, Reg. (UE) 1245/2020 e dal DM 21 marzo 1973.</p> <p>Nome additivo con funzione multipla: Sorbitane monooleate REF 87680.</p> | | |
| Utilizzo di plastica riciclata | Si | | |
| Barriera funzionale | Conforme alle prescrizioni dell'art 13 "Materiali e oggetti in plastica multistrato" paragrafi 2, 3, 4, 5 del Reg. 10/2011 compreso il Regolamento 2020/1245/CE. | | |
| Rapporto S / V al test di migrazione | 6 dm ² /kg | | |
| Valutazione del rischio in conformità all'articolo 3 del Regolamento (CE) n. 1935/2004 | <p>Il prodotto, in condizioni di uso normale (secondo quanto sopra descritto) o ragionevolmente prevedibili, non rappresenta alcun rischio o, comunque, non determina alcuna modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari, non alterandone le proprietà organolettiche. (Regolamento 1935/2004/CE).</p> <p>La nostra azienda dichiara di avere implementato nelle fasi produttive un'analisi dei pericoli e gestione dei rischi secondo il sistema HACCP, e di operare in conformità alle buone pratiche di fabbricazione (Regolamento 2023/2006/CE).</p> <p>Gli imballaggi di nostra produzione sono altresì controllati da Laboratori accreditati Accredia per quanto riguarda le prove di migrazione e le prove microbiologiche.</p> | | |

I nostri contenitori/coperchi non contengono OGM ed allergeni intenzionalmente aggiunti.
 Il materiale non contiene PVC e derivati intenzionalmente aggiunti e Bisfenolo A.
 Possibile traccia di Acetaldeide come prodotto di degradazione.

L'utilizzatore del materiale 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.

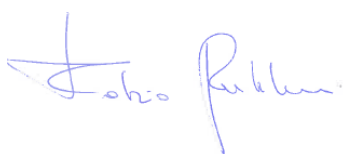
Si ricorda, infine che le condizioni generali di vendita e fornitura dei prodotti Faerch Italy S.r.l. prevedono che, in caso di controversia, il foro competente sarà esclusivamente quello di Brescia.

Questa dichiarazione è valida a partire dalla data della presente, e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della certificazione, o quando i riferimenti legislativi ivi citati saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Fabio Rubechini

Direzione tecnica

Faerch Italy s.r.l.



Rev. 2023 del 01/01/2023. Termine di validità 01/2025