

Certificato di conformità dei materiali a contatto con alimenti UE

Produttore: Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545

Prodotto: Eagle EC Clear 80A

Data della dichiarazione: 22 Giugno 2016

I monomeri e gli additivi usati per produrre questo prodotto sono elencati nella Normativa dell'Unione Europea 10/2011 (e nella legislazione che essa sostituisce; Direttiva della commissione 2002/72/EC (06/08/2002) relativa ai materiali plastici e agli articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti e successive modifiche 2004/1/EC (06/01/2004), 2004/19/EC (01/03/2004), 2005/79/EC (18/11/2005), 2007/19/EC (30/03/2007), 2008/39/EC (06/03/2008) e Normativa (CE) n. 975/2009 (19/10/2009)), nel quadro definito dalla Normativa 1935/2004/EC (27/10/2004) sui materiali e sugli articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti e nelle Direttive abrogate 80/590/EEC e 89/109/EEC.

Il prodotto su menzionato è stato testato **indipendentemente** per la migrazione complessiva con i simulatori e le condizioni di prova di seguito elencati, come definito nella Direttiva CE 97/48/EC e nella Normativa UE 10/2011. Il prodotto è stato esposto a ogni simulatore e condizione di prova tre volte, in conformità ai requisiti sull'uso ripetuto definiti nella Direttiva della Commissione 2002/72/EC e nella Normativa UE 10/2011.

Simulatori alimentari	Condizioni di prova		
	Durata	Temp. (°C)	Esposizioni
10% v/v etanolo (Simulatore A)	1 ora	40	3
95% v/v etanolo (Simulatore D sostituito)	1 ora	40	3
Iso-ottano (Simulatore D sostituito)	1 ora	40	3

I risultati della migrazione complessiva sono risultati inferiori ai limiti definiti nella Direttiva CE 2002/72/EC e nella Normativa UE 10/2011, attualmente definiti come 10 mg/dm² dell'area di superficie dell'articolo.

I monomeri costituenti e gli additivi usati per produrre questo prodotto hanno i requisiti di migrazione specifica seguenti:

- 5 mg per kg di prodotto alimentare
- 0,020 mg per kg di prodotto alimentare

I requisiti di migrazione specifica sono stati testati nelle condizioni seguenti.

Simulatori alimentari	Condizioni di prova		
	Durata	Temp. (°C)	Esposizioni
10% v/v etanolo (Simulatore A)	1 ora	40	3
95% v/v etanolo (Simulatore D sostituto)	1 ora	40	3

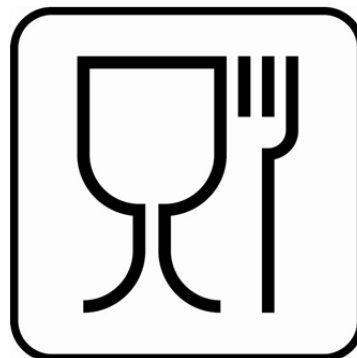
I risultati della migrazione specifica sono risultati inferiori ai limiti definiti nella Direttiva CE 2002/72/EC e nella Normativa UE 10/2011.

La composizione del prodotto indicato è inoltre conforme a tutti i criteri di purezza, in conformità alle Direttive 95/31/EC, 95/45/EC e 96/77/EC.

Il prodotto indicato è prodotto in conformità alla Normativa della Commissione (CE) n. 2023/2006 del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di produzione per materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con alimenti.

Quindi, il prodotto indicato è completamente conforme alle normative indicate e può essere usato in applicazioni ripetute di contatto con gli alimenti a temperatura fino a 40 °C per 1 ora per tutti gli alimenti con un pH superiore a 4,5.

Tyson Gabler
22 Giugno 2016



Certificato di conformità dei materiali a contatto con alimenti UE

Produttore: Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545

Prodotto: Eagle EC Blue 80A

Data della dichiarazione: 22 Giugno 2016

I monomeri e gli additivi usati per produrre questo prodotto sono elencati nella Normativa dell'Unione Europea 10/2011 (e nella legislazione che essa sostituisce; Direttiva della commissione 2002/72/EC (06/08/2002) relativa ai materiali plastici e agli articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti e successive modifiche 2004/1/EC (06/01/2004), 2004/19/EC (01/03/2004), 2005/79/EC (18/11/2005), 2007/19/EC (30/03/2007), 2008/39/EC (06/03/2008) e Normativa (CE) n. 975/2009 (19/10/2009)), nel quadro definito dalla Normativa 1935/2004/EC (27/10/2004) sui materiali e sugli articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti e nelle Direttive abrogate 80/590/EEC e 89/109/EEC.

Il prodotto su menzionato è stato testato **indipendentemente** per la migrazione complessiva con i simulatori e le condizioni di prova di seguito elencati, come definito nella Direttiva CE 97/48/EC e nella Normativa UE 10/2011. Il prodotto è stato esposto a ogni simulatore e condizione di prova tre volte, in conformità ai requisiti sull'uso ripetuto definiti nella Direttiva della Commissione 2002/72/EC e nella Normativa UE 10/2011.

Simulatori alimentari	Condizioni di prova		
	Durata	Temp. (°C)	Esposizioni
10% v/v etanolo (Simulatore A)	1 ora	40	3
95% v/v etanolo (Simulatore D sostituito)	1 ora	40	3
Iso-ottano (Simulatore D sostituito)	1 ora	40	3

I risultati della migrazione complessiva sono risultati inferiori ai limiti definiti nella Direttiva CE 2002/72/EC e nella Normativa UE 10/2011, attualmente definiti come 10 mg/dm² dell'area di superficie dell'articolo.

I monomeri costituenti e gli additivi usati per produrre questo prodotto hanno i requisiti di migrazione specifica seguenti:

- 5 mg per kg di prodotto alimentare
- 0,020 mg per kg di prodotto alimentare

I requisiti di migrazione specifica sono stati testati nelle condizioni seguenti.

Simulatori alimentari	Condizioni di prova		
	Durata	Temp. (°C)	Esposizioni
10% v/v etanolo (Simulatore A)	1 ora	40	3
95% v/v etanolo (Simulatore D sostituto)	1 ora	40	3

I risultati della migrazione specifica sono risultati inferiori ai limiti definiti nella Direttiva CE 2002/72/EC e nella Normativa UE 10/2011.

La composizione del prodotto indicato è inoltre conforme a tutti i criteri di purezza, in conformità alle Direttive 95/31/EC, 95/45/EC e 96/77/EC.

Il prodotto indicato è prodotto in conformità alla Normativa della Commissione (CE) n. 2023/2006 del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di produzione per materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con alimenti.

I pigmenti usati nel prodotto sono elencati nell' 'Index alphanétique des matériaux pour contact alimentaire et leurs constituants - Pigments et colorants' (l'elenco positivo francese) contenuto nella Brochure n. 1227.

Il prodotto è stato inoltre **indipendentemente** testato per la migrazione di colore in conformità alla Risoluzione del Consiglio d'Europa AP (89) 1. La superficie di contatto con gli alimenti del campione è stata esposta ai simulatori seguenti e non è stata osservata alcuna migrazione di colore, quindi il prodotto è conforme ai requisiti di prova della Risoluzione del Consiglio d'Europa AP (89) 1 "Sull'uso dei coloranti nei materiali e negli articoli che entrano in contatto con gli alimenti".

Simulatori alimentari
10% v/v etanolo (Simulatore A)
3% p/v acido acetico (Simulatore B)
20% v/v etanolo (Simulatore C)
Olio d'oliva rettificato (Simulatore D)

Quindi, il prodotto indicato è completamente conforme alle normative indicate e può essere usato in applicazioni ripetute di contatto con gli alimenti a temperatura fino a 40 °C per 1 ora per tutti gli alimenti con un pH superiore a 4,5.

Tyson Gabler
22 Giugno 2016