



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

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

Aggiornamento: 09/01/2026

### 1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

**CODICE ARTICOLO:** S0030, S0030.Z, S0031, S0031.Z, S0032, S0032.Z, S0033, S0033.Z, S0034, S0034.Z, S0035.F, S0035.K, S0035.S, S0036.F, S0036.K, S0036.S, S0060, S0060.L, S0060.S, S0060.XL, S0061, S0061.Z, S0062, S0062.Z, S0063, S0063.Z, S0069.L, S0072, S0073, S0074, S0078, S0079, S0081, S0082, S0083, S0085, S0085.Z, S0086, S0086.Z, S0087, S0088, S0089, S0090, S0090.Z, S0091, S0092, S0094, S0095, S0096, S0097, S0100, S0101, S0102, S0103, S0104, S0108, S0109, S0109.R, S0110, S0110.R, S0111, S0112, S0113, S0118, S0119, S0121, S0122, S0123, S0124, S0125, S0126, S0127, S0128, S0128.Z, S0130, S0131, S0132, S0133, S0134, S0135, S0137, S0138, S0138.Z, S0139, S1000, S1001, S1003, S1004, S1005, S1006, S1007, S4000, S4001, S4002, S4003, S4004, S4005, S4006, S4007, S4008, S4009, S4010, S4011, S4012, S4013, S4014, S4015, S4016, S4017, S4100, S4101, S4102, S4103, S4104, S4105, S4106, S4107, S4108, S4109, S4110, S4111, S4112, S4113, S4114, S4115.

**TIPOLOGIA PRODOTTO** - PRODOTTI CHE POSSONO ANDARE A CONTATTO CON TUTTI GLI ALIMENTI

### 2) COMPOSIZIONE

Articoli in legno di Bamboo trattato con coating polimerico trasparente (resina alchidica, nitrocellulosa, talco)

### 3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non utilizzare gli articoli in forno statico o ventilato e forno microonde.

Non adatto alla conservazione degli alimenti.

Alimenti a contatto a temperatura massima 70°C.

Oggetti lavabili a mano.

### 4) IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

**Generali** – non rilevati

### 5) INFORMAZIONI ECOLOGICHE

**Generale** - Evitare di disperdere il prodotto nell'ambiente. Dopo l'uso smaltire la confezione assieme ai rifiuti solidi urbani.

### 6) PROVE/ TEST CONFORMITA'

Si dichiara che gli oggetti non contengono sostanze sottoposte a restrizione e rispettano i limiti di migrazione globale e specifica nelle seguenti condizioni di prova:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

- a. Test di migrazione globale – Con riferimento a EN1186: Parte 2, Parte3 e Parte 14.

Il test di migrazione globale viene eseguito in riferimento al Regolamento (EU) n°10/2011 e suoi emendamenti sui materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Come specificato nel Regolamento (EU) n°10/2011, con riferimento a EN1186: Parte 2 (metodi di prova per la migrazione globale in olio d'oliva mediante immersione totale)/ EN1186: Parte 3 (metodi di prova per la migrazione globale in simulanti alimentari acquosi per immersione totale)/ EN1186: Parte 14 (test sostitutivo)

Simulante: 3% acido acetico;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante: 10% etanolo;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante: olio d'oliva rettificato;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

- b. Test di migrazione specifica: Amine aromatiche primarie

Con riferimento a EN13130-1:2004

Elemento di prova: Amine aromatiche primarie;

Condizione di prova: 3% Acido acetico; 70°C per 2 ore.

- c. Contenuto di Pentaclorofenolo (PCP)

Con riferimento a LFGB§64 BVL B 82.02.8-2001.

- d. Estrazione di Formaldeide

Estrazione in acqua distillata a 70°C per 2 ore;

Test eseguito rispettando ISO 14184-1:1998.

- e. Estrazione di Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr6+, Hg)

Estrazione eseguita in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

Test eseguito rispettando EN12497 e EN12498.

- f. Test sensoriale

Con riferimento a DIN 10955.

Il campione viene immerso in acqua distillata a 70°C per 2 ore.

In seguito l'acqua trattata viene esaminata mediante Panel test per verificare variazioni di odore e sapore.

## 7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:



Forniture per Ristorazione e Hotelleria  
Hotel & Restaurant supplies

- Test di Migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica di ammine aromatiche primarie;
- Pentaclorofenolo (PCP) contenuto;
- Estrazione di Formaldeide;
- Estrazione di metalli pesanti;
- Test sensoriale.

Gli articoli sono conformi:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- LFGB: German Food & Feed Acts del 1 Settembre 2005 – sezione 30 e 31;
- Regolamento 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche;
- Raccomandazione di BfR.

E alla seguente Legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Possiamo dichiarare che questi articoli possono essere utilizzati nelle normali condizioni di impiego.

A supporto di quanto sopra indicato la LEONE S.R.L. dichiara di aver a disposizione delle autorità competenti i test e le prove di migrazione effettuati sul prodotto in oggetto ed altre documentazioni previste dalla legislazione vigente.

Leone s.r.l.

Legale rappresentante

Bolognesi Mariangela

LEONE S.R.L.  
via Della Dogana, 25  
48022 LUGO (RA) - I  
P. IVA 01045490396