



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: 02/03/2026

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

BICCHIERI MONOUSO IN CARTA

CODICI ARTICOLI: H0729, H0729.R, H0730, H0730.Y, H0730.R, H0731, H0731.Y, H0731.R, H0731.S, H0732, H0733, H0733.Y, H0733.W, H0735.Y, H0748.Z, H0748.T, H0748.G, H0748.K.

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

2) COMPOSIZIONE

Articolo in Carta e film plastico in polietilene trasparente. (carta +PE)

3) MODALITA' D'IMPIEGO

Evitare qualsiasi tipo di uso non previsto.

Non adatti alla conservazione del cibo.

Prodotto che si può utilizzare unitamente a bevande calde e fredde.

Il prodotto non può essere utilizzato unitamente all'alimento nel forno statico e ventilato e forno a microonde.

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano dai raggi del sole e fonti di calore(0°C+35°C).

Prodotto non destinato a bambini sotto i 3 anni, non è un giocattolo.

Articoli monouso.

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. Verifica le disposizioni del tuo comune.

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:

- a. Test di migrazione globale – con riferimento a EN 1186:2002 (parte 8, parte 9, parte 14)

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

Simulante usato: 3% Acido acetico;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante usato: 20% Etanolo;

Condizione di prova: 70°C per 2 ore.

Simulante usato: 95% Etanolo;

Condizione di prova: 60°C per 2 ore.

Simulante usato: Isoottano;

Condizione di prova: 40°C per 30 minuti.

- b. Test di migrazione specifica di Ammine aromatiche primarie

Metodo di prova: EN 13130-1:2004.

Analisi eseguita mediante Kunststoffe im Lebensmittelverkehr.

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

- c. Test di migrazione specifica di 22 Ammine aromatiche primarie

Metodo di prova: EN 13130-1:2004.



Forniture per Ristorazione e Hotelleria
Hotel & Restaurant supplies

Analisi eseguita mediante LC/MS/MS.

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

d. Test di migrazione specifica di Metalli pesanti

Metodo di prova: EN13130-1:2004.

Analisi eseguita mediante ICP-MS.

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

7) CONFORMITA'

Gli oggetti sopra indicati risultano conformi a:

- Test migrazione globale;
- Test di Migrazione specifica di metalli pesanti;
- Test di migrazione specifica di Ammine aromatiche primarie;
- Test di migrazione specifica di 22 Ammine aromatiche primarie.

Gli articoli sono conformi a:

Alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE;
- Regolamento 2023/2006/CE;
- Regolamento 10/2011/CE e suoi emendamenti e aggiornamenti.

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