

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 min. 68%./.
Container mono PET with recycled plastic post-consumer min. 68%

Nomenclatura Nomenclature	Antiblocking	Dimensioni di taglio - Cutting size (mm) ±1	151 x 151
Materiale Material	R-PET	Dimensioni interne Inner size (mm)	
Descrizione Description	SCAT. PER GAST. 1000 CC/300 PZ	Altezza totale Height (mm) ±1	96
Codice Reference	MX1000TPEB	Altezza Interna Inner Height (mm)	
Colore Color	Trasparente/Clear	Peso vassoio Item Weight (g) ±10%	27,0
Impilamento / Denest height (mm)		Ricetta/ Recipe	7900
NOMINAL PAD DIMENSION (mm)		Color Color PAD	
		AVERAGE PAD ABSORBENCY (g/mq)	

Codice a barre Barcode (EAN 13)	8022549382821	Q.tà per Cartone Pcs / Carton	300
		Cartoni per Pallet Cartons / Pallet	6
Peso cartone Carton Weight (kg) ±10%	8,1	Dimensioni cartone Inner Box (mm)	800*400*574
Cartoni per posto pallett/ Cartons/pallett place	12	Pallett sovrapponibili/ Stokable pallett	2
		Altezza pallett/ Pallett Heigh (mm)	1300

		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.



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

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.

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: **Sara Corini**

Rev.: **2024-rev1**

**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 APET HS Cl - 7900 trasparente (S089) (4025)"

Dichiarazione di conformità

APET HS trasparente_7900

Il prodotto è costituito da uno strato superiore / inferiore in APET e uno strato principale in rPET, con o senza adesivo sul bordo per una migliore sigillatura.

I prodotti costituiti dal materiale di cui sopra sono realizzati in conformità con la seguente legislazione:

Regolamento UE 1935/2004/CE, articolo 3, articolo 11, paragrafo 5, articolo 15 e articolo 17

Regolamento UE 10/2011/CE e modifiche fino alla 2023/1627/CE inclusa

Regolamento UE 2023/2006/CE (buona pratica di fabbricazione) e relativi aggiornamenti

Regolamento UE 1895/2005/CE (Derivati epossidici) e relativi aggiornamenti

Regolamento UE 1907/2006/CE (REACH) e relativi aggiornamenti

Regolamento UE 2022/1616/CE (plastica riciclata)

Direttiva UE 94/62/CE (imballaggi e rifiuti di imballaggio) e relativi aggiornamenti

Il masterbatch colorante è conforme alla risoluzione AP (89) o BfR Richtlinien Empfehlung IX

I pad assorbenti sono conformi al Regolamento 450/2009 / CE e BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI / 3 o LIII

I contenitori sono conformi alle seguente legislazione italiana

Decreto presidenziale D.P.R. 777/82 e sue successive modifiche

Decreto Ministeriale 21.03.1973 e sue successive modifiche

Decreto Legislativo 10.02.2017, n. 29

Man mano che i regolamenti summenzionati si sviluppano continuamente, le nostre dichiarazioni saranno adattate di conseguenza. Pertanto consigliamo ai destinatari di richiedere periodicamente una nuova dichiarazione.

L'adesivo è conforme al Regolamento UE1935/2004/CE, Articolo 3

Data

Il prodotto può essere utilizzato per i seguenti tipi di alimenti:	Tutti i tipi di cibo
Condizioni di prova: Simulanti Tempo /temperatura	<p>Secondo il Regolamento 10/2011 / CE (simulanti A, B e D2) Secondo il Regolamento 10/2011 / CE</p> <p>Migrazione globale : Simulante A (etanolo al 10%): 10 giorni/40 °C Simulante B (3% acido acetico): 10 giorni/40 °C Simulante D2 (olio d'oliva): 10 giorni/40 °C</p> <p>Migrazione specifica Simulante A (etanolo al 10%): 10 giorni/40 °C Simulante B (3% acido acetico): 10 giorni/40 °C Simulante D2 (olio d'oliva): 10 giorni/40 °C</p> <p>Migrazione specifica - Tutti i monomeri e gli additivi sono presenti negli Allegati I e II del Regolamento UE 10/2011 / CE. Una o più sostanze hanno limiti di migrazione specifica. Tutte le sostanze con restrizioni sono state analizzate e i valori rispettano i limiti indicati</p>

Dichiarazione di conformità

APET HS trasparente_7900

	dalla legislazione . Le sostanze presenti nella formulazione rispettano i limiti di migrazione globale e specifica.
Elenco delle sostanze con restrizioni (LMS) Cfr. 10/2011 / CE, Allegato 1, Tabelle 1 e 2 e Allegato 2	Vedere l'Appendice 1 allegata alla Dichiarazione di conformità Faerch per: APET HS trasparente_7900: Rapporto Eurofins sulla migrazione n .: Eurofins migration report no. APET HS Clear_7900_2211051382, 392-2023-00138901, dated 25-05-2023.
Temperatura di utilizzo: Min Max Tempo	-40 ° C 70°C (max. 40°C con assorbitore e/o adesivo sul bordo) Secondo OM2 (Regolamento della Commissione 10/2011 / CE Allegato V Capitolo 3) Il test a 10 giorni per 40 ° C copre tutti i tempi di conservazione in condizioni refrigerate e congelate, comprese le condizioni di riempimento a caldo e / o riscaldamento fino a 70 ° C ≤ T ≤ 100 ° C per t massimo = 120/2 ^ ((T- 70) / 10) minuti. Non adatto per il riscaldamento nel forno a microonde.
Tipo di alimento	Il materiale è adatto a tutti i tipi di alimenti.
Additivi Dual use	E338, E551
Utilizzo di plastica riciclata	Sì
Barriera funzionale	Sì. Il materiale o l'articolo è conforme ai requisiti dell'articolo 13, paragrafi 2, 3 e 4
Rapporto S / V al test di migrazione	6 dm ² /kg
Max. acceptable S/V ratio	20,0 dm ² /kg
Valutazione del rischio in conformità all'articolo 3 del Regolamento (CE) n. 1935/2004	Valutazione del rischio in conformità ai requisiti del Regolamento UE 10/2011 - Articolo 19 Le sostanze non intenzionalmente aggiunte sono indicate nella tabella 2" (screening NIAS) Conclusion: Non è presente alcuna sostanza che possa presentare pericolo per la salute umana.

Tabella 2.

" Elenco delle sostanze non intenzionalmente aggiunte " (screening NIAS)

Nome	CAS - EINECS - N ° de Réf.
Nessuna sostanza NIAS al di sopra del limite di rilevamento di 10 ppb rilevata nello screening NIAS	

Dichiarazione di conformità

APET HS trasparente_7900

Questa dichiarazione di conformità è realizzata sulla base alla seguente documentazione di supporto:

Documentazione da fornitori

Migrazione globale

Migrazione specifica

Valutazione del rischio delle sostanze non incluse nell'UE 10/2011, Allegato 1

Holstebro 15-10-2024

Faerch Group



Michael Lindholt

Senior Director Group Product Development & Compliance

Faerch A/S

Rasmus Færchs Vej 1
7500 Holstebro
Denmark

10/2011 / CE
Allegato V

Tabella 3
Condizioni di prova standardizzate

Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3
Numero della prova	Tempo di contatto in giorni [d] o ore [h] alla temperatura di contatto[°C] per la prova	Condizioni di contatto previste con I prodotti alimentari
OM0	30 min a 40 °C	Qualsiasi contatto con alimenti a temperatura fredda o ambiente e per breve durata (≤ 30 minuti).
OM1	10 g a 20 °C	Qualunque contatto con il prodotto alimentare in condizioni di congelamento e refrigeramento.
OM2	10 d at 40 °C	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..
OM3	2 h a 70 °C	Qualunque condizione di contatto che includa il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti non seguita da conservazione prolungata a temperatura ambiente o di refrigerazione.
OM4	1 h a 100 °C	Applicazioni ad alta temperatura per tutti i simulanti alimentari ad una temperatura fino a 100 °C.
OM5	2 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso oppure 1 h a 121 °C	2 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso oppure 1 h a 121 °C
OM6	4 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso	Qualunque condizione di contatto con i prodotti alimentari con i simulanti A, B o C, ad una temperatura superiore a 40 °C.
OM7	2 h a 175 °C	Applicazioni ad alta temperatura con cibi grassi che superano le condizioni di OM5.

La prova OM7 comprende anche le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4, OM5. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti alimentari dei cibi grassi a contatto con non poliolefine. In caso sia tecnicamente impossibile svolgere la prova OM7 con il simulante D2, la prova può essere sostituita come descritto al punto 3.2.

La prova OM 6 comprende anche le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4 e OM5. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti A, B e C a contatto con non poliolefine.

La prova OM 5 comprende anche le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per tutti i simulanti alimentari a contatto con poliolefine.

La prova OM 2 comprende inoltre le condizioni di contatto con prodotti alimentari descritte per OM1 e OM3.