



Sanpac^{SA}
solutions d'emballage
rue des Champs-Lovats 18
case postale 1324
1401 Yverdon-les-Bains

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER MATERIALI DESTINATI A CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI

CLIENTE SANPAC SA

CODICE PRODOTTO

Materiale di riferimento CARTA PARAFFINATA

conformità Regolamento 1935/2004/CE L'Azienda rispetta pienamente tutti requisiti previsti dal regolamento, con specifico riferimento agli articoli 3 (requisiti generali) e 15 (etichettatura).
L'Azienda adotta un sistema di gestione in grado di garantire la tracciabilità delle MMPP e dei semilavorati in tutte le fasi del processo fino al prodotto finito.

conformità Regolamento 2023/2006/CE L'Azienda opera nel rispetto delle buone pratiche di fabbricazione mediante adozione di un sistema di assicurazione della qualità e un sistema di controllo della qualità basato su norme specifiche per la fabbricazione

conformità Direttiva 94/62/CE e aggiornamenti Si garantisce che sono rispettati i livelli di concentrazione stabiliti dall'art. 11 della Dir. 94/62/CE.
Dir. 2005/20/CE e Dlgs n. 152/2006 Il contenuto di metalli pesanti, espresso come la somma del contenuto di piombo (Pb), Mercurio (Hg), Cadmio (Cd) e Cromo esavalente (Cr6 +), è inferiore a 100 parti per milione (Ppm).

COMPOSTABILITÀ I materiali, pur essendo pienamente conformi alla Dir. 94/62/CE, non sono certificati secondo le Norme correlate EN 13427, EN 13428, EN 13429, EN 13430, EN 13431, EN 13432.

conformità D.M. 21/03/73 e successivi agg. D.P.R. 777/82 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.
I materiali oggetto della presente dichiarazione sono conformi al DM 21-03-73 per il contatto con alimenti per quanto riguarda gli usi definiti in:
All. II – sez. 2 – parte B (additivi per elastomeri)
All. II – sez. 3 – parte B (vernici per pellicole di cellulosa rigenerata)
All. II – sez. 4 – parte A – punto 3 a) (sostanze ausiliarie per carte e cartoni)
I prodotti sopraelencati soddisfano i requisiti qualitativi (limiti di assorbimento UV) stabiliti da:
DM 21-03-1973 – Allegato IV – sez. 4 punto 1

conformità ALLERGENI Non sono intenzionalmente aggiunte sostanze allergeniche.
REG (UE) N.1169/2011 Durante il processo di fabbricazione, il prodotto non viene a contatto con le sostanze allergizzanti elencate nell'allegato II del Regolamento CE 1169/2011.
REG (UE) 382/2021 I rischi eventuali da cross-contamination sono stati posti sotto sorveglianza, con l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario, impiegando la metodica HACCP e definendo adeguate GMP (Good Manufacturing Practices) applicate al sito produttivo, strutture e personale.

conformità Regolamento 10/2011 UE e successivi emendamenti Confermiamo che tutti i monomeri e gli additivi utilizzati nella fabbricazione dei nostri prodotti sopra citati sono autorizzati per l'uso nei materiali a contatto con gli alimenti e sono conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente nell'impiego come additivo o sostanza ausiliaria della polimerizzazione, nel rispetto dei LMS e restrizioni specifiche previste dall'All. I, tabella 1 (N. sostanza MCA: 93)
(Regolamenti 321/2011; 1282/2011; 1183/2012; 202/2014; 865/2014; 174/2015; 1616/2016; 752/2017; 79/2018; 213/2018; 831/2018; 37/2019; 1338/2019; 1245/2020; 1442/2023; 1627/2023)

FD&A 21 Cfr 172.886 I materiali sono conformi alla normativa vigente
FD&A 21 Cfr 178.3710

CONDIZIONI D'USO DEI MATERIALI Il materiale oggetto della presente dichiarazione è idoneo al contatto diretto con alimenti, potenzialmente secchi, umidi, acidi, grassi.
L'indicazione della tipologia di alimento e della durata del tempo di contatto resta sotto la responsabilità dell'utilizzatore finale che deve valutare ogni altro aspetto, ivi comprese le condizioni di uso e di conservazione.
Il materiale non è idoneo a subire trattamenti termici come la pastorizzazione o la sterilizzazione o l'uso in forno convenzionale e/o a microonde; la temperatura massima di impiego è di 20° C.
L'utilizzatore dell'imballaggio 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.

Questo documento ha validità a partire dalla data di emissione e sarà sostituito quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi saranno modificati o aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.
In ogni caso tale documento avrà validità massima temporale di 12 mesi dalla data di emissione.

Salerno li
22/01/2024

Rev. 29