



Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' MATERIALI Prodotti monouso IPACK

1 Con la presente si dichiara che il contenitore della linea IPACK, composto da materiale a base cellulosa con estrusione in PET, è adatto al confezionamento di alimenti del Tipo II, in riferimento alle classi indicate dalla Direttiva 85/572 CEE recepita dal Decreto Ministeriale del 26 Aprile 1993, n. 220 e successivi aggiornamenti.

è conforme

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria CE

Regolamento 1935/2004/CE e succ. aggiornamenti,
Regolamento 1895/2005/CE e succ. aggiornamenti,
Regolamento 10/2011/CE, demandato in parti, vedi Art.14 par. 4,5,6

ed alla seguente legislazione Italiana

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

2 Il prodotto sopra citato è fabbricato con il seguente materiale, idoneo al contatto con Alimenti:

**TRAYFORMA PERFORMANCE PETW_(WHITE), range 190 ÷ 390g/mq
materiale composto da pura cellulosa (lato non a contatto)
estrusa con PETW (lato a contatto)**

Promemoria: Nella tabella che segue sono riportati per i vari materiali le norme che disciplinano la produzione e le prove di idoneità previste per Italia.

MATERIALE	NORMATIVA	MIGRAZIONE GLOBALE	IDONEITA' DI COSTITUZIONE	MIGRAZIONE SPECIFICA
Carte/cartoni	Ministero Salute		SI	SI*
Cellulosa rigenerata	Ministero Salute		SI	SI*
Materie plastiche	CEE	SI	SI	SI
Materiali plastici multistrato	CEE+ Ministero Salute	SI	SI	SI
Materiali plastici multistrato multimateriale	Ministero Salute 21-3-73+agg.	SI	SI	SI

SI* = per questi materiali sono previsti controlli per specifici costituenti, ricercati nel materiale o direttamente negli alimenti/simulanti messi a contatto.

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

- 3 Il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate,
- a. rispetta i limiti di migrazione globale, con i seguenti simulanti, nelle seguenti condizioni di prova;

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante H2O	Acqua distillata o acqua di qualità equivalente	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante B	Acido Acetico al 3% (p/v)	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante D1	Etanolo (alcool etilico) al 50% (v/v)	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante D2	Olio vegetale*	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante E	Poli(ossido di 2,6-difenil-p-fenile),MPPO Tenax®	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
2h a 175°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

*si rimanda all'Allegato III del regolamento 10/2011/CE per valutare la distribuzione di acidi grassi all'interno dell'olio vegetale.

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

b. rispetta i limiti di migrazione specifica, con i seguenti simulanti, nelle seguenti condizioni di prova;

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante H2O	Acqua distillata o acqua di qualità equivalente	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante B	Acido Acetico al 3% (p/v)	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante D1	Etanolo (alcool etilico) al 50% (v/v)	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante D2	Olio vegetale*	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante E	Poli(ossido di 2,6-difenil-p-fenile),MPPO Tenax®	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
2h a 175°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

*si rimanda all'Allegato III del regolamento 10/2011/CE per valutare la distribuzione di acidi grassi all'interno dell'olio vegetale.

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

c. rispetta le restrizioni specifiche, riportate all'allegato II §1 del Regolamento 10/2011/CE, nelle seguenti condizioni di prova;

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante H2O	Acqua distillata o acqua di qualità equivalente	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante B	Acido Acetico al 3% (p/v)	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante D1	Etanolo (alcool etilico) al 50% (v/v)	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante D2	Olio vegetale*	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
4h a 100°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

simulante Utilizzato	Descrizione composizione	
simulante E	Poli(ossido di 2,6-difenil-p-fenile),MPPO Tenax®	
Condizione di contatto	Esito della prova	Sup./Vol.
2h a 175°C	< 10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg

*si rimanda all'Allegato III del regolamento 10/2011/CE per valutare la distribuzione di acidi grassi all'interno dell'olio vegetale.

Rispetta lo stesso allegato II §2 per le Ammine Aromatiche Primarie nel simulante Acido Acetico 3% in soluzione acquosa per 2 ore a 70°C, risultando <0,01mg/Kg.

- d. rispetta inoltre la quantificazione dei metalli pesanti, come richiesto dalla direttiva 94/62/CE del 20 Dicembre 1994;
- e. rispetta inoltre la quantificazione del Cloruro di Vinile, Bisfenolo A, Isopropiltioxantone e Formaldeide

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

f. rispetta le restrizioni specifiche, riportate all'allegato II §1 del Regolamento 10/2011/CE, nelle seguenti condizioni di prova

tipo di prodotto	tempo e temperatura prova comb.	esito	sup./vol.
<i>Alimento solido o semisolido a base acquosa</i>	2h a 100°C + 10gg 20°C	<10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg
<i>Alimento solido o semisolido a base acida</i>	2h a 100°C + 10gg 20°C	<10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg
<i>Alimento solido o semisolido a base alcolica</i>	2h a 78°C + 10gg 20°C	<10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg
<i>Alimento solido o semisolido a base Olio/grasso</i>	2h a 175°C + 10gg 20°C ***	<10 mg/dm ²	12 dm ² /Kg
****	(Etanolo 95% 6h 60°C e 10gg 20°C)		

tipo di prodotto	tempo e temperatura nelle condizioni di utilizzo
<i>Alimento solido o semisolido a base acquosa</i>	per cottura 45' a 100°C e mantenimento a temperatura ambiente superiore le 24ore sotto i 30gg
<i>Alimento solido o semisolido a base acida</i>	per cottura 45' a 100°C e mantenimento a temperatura ambiente superiore le 24ore sotto i 30gg
<i>Alimento solido o semisolido a base alcolica</i>	per cottura 45' 78°C e mantenimento a temperatura ambiente superiore le 24ore sotto i 30gg
<i>Alimento solido o semisolido a base Olio/grasso</i>	per cottura 45' 180°C e mantenimento a temperatura ambiente superiore le 24ore sotto i 30gg

L'imballo Non è Idoneo

Per il confezionamento di prodotti alimentari per la prima infanzia ed alimenti di proseguimento ai sensi delle Direttive 2009/39/CE, 2006/141/CE, 2006/125/CE e D.legislativo 27-01-1992 n°111 e DPR 20-03-2002 n°57.

In fine l'imballo rispetta

4 i limiti di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o additivi presenti nel materiale, nelle condizioni d'**uso** sopra riportate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il DM 21-03-1973 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazioni nelle condizioni di **prova**, in accordo anche con le Direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE e 97/48/CE e relativi aggiornamenti e modificazioni. I calcoli sono stati effettuati accettando che 1Kg di alimento venga a contatto con 6dm² di materiale per il confezionamento o stoviglia. Si ricorda, che il Limite di Migrazione è di 60mg/Kg alimento [ppm] espresso anche 10mg/dm², (se il certificato riporta mg/kg si può convertire in mg/dm² dividendo il valore per 6), anche la variazione di tolleranza analitica compresa tra il 10 e 20% (12mg/Kg o 2mg/dm²).

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

In tabella è possibile scegliere il o i simulanti e le condizioni di prova in riferimento alle Direttive 82/711/CEE e 85/572/CEE e successivi aggiornamenti e modifiche ed al Decreto Ministeriale del 22 Luglio 1998, n. 338.

DM	22/07/98	Regolamento recante aggiornamento del DM 21.03.73, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, a seguito del recepimento della Dir. 97/48/CE.	GU	30/09/98
338			228	

Tabella 4, DM 338 22-07-1998

Tempo contatto	simulante D	isooctano	etanolo (95%)	MPPO(*)
> 24 ore	10 giorni 5° C	0.5 giorni 5° C	10 giorni 5° C	-
> 24 ore	10 giorni 20° C	1 giorno 20° C	10 giorni 20° C	-
> 24 ore	10 giorni 40° C	2 giorni 20° C	10 giorni 40° C	-
> 1 ora <2 ore	2 ore 70° C	0,5 ore 40° C	2,0 ore 60° C	-
> 5 min <0,5 ore	0,5 ore 100° C	0,5 ore 60° C(**)	2,5 ore 60° C	0,5 ore 100° C
> 0,5 ore <1 ore	1 ora 100° C	1 ora 60° C(**)	3 ore 60° C(**)	1 ora 100° C
> 1 ora <2 ore	2 ore 100° C	1,5 ore 60° C(**)	3,5 ore 60° C(**)	2 ore 100° C
> 5 min <0,5 ore	0,5 ore 121° C	1,5 ore 60° C(**)	3,5 ore 60° C(**)	0,5 ore 121° C
> 0,5 ore <1 ore	1 ora 121° C	2 ore 60° C(**)	4 ore 60° C(**)	1 ora 121° C
> 1 ora <2 ore	2 ore 121° C	2,5 ore 60° C(**)	4,5 ore 60° C(**)	2 ore 121° C
> 5 min <0,5 ore	0,5 ore 130° C	2,0 ore 60° C(**)	4,0 ore 60° C(**)	0,5 ore 130° C
> 0,5 ore <1 ore	1 ora 130° C	2,5 ore 60° C(**)	4,5 ore 60° C(**)	1 ora 130° C
> 1 ora <2 ore	2 ore 150° C	3 ore 60° C(**)	5 ore 60° C(**)	2 ore 150° C
> 1 ora <2 ore	2 ore 175° C	4,0 ore 60° C(**)	6 ore 60° C(**)	2 ore 175° C

(*) MPPO=Ossido di polifenile modificato.

(**) I mezzi per le prove sulle sostanze volatili si utilizzano fino ad una temperatura di 60° C.

Un presupposto per poter effettuare prove sostitutive prevede che il materiale od oggetto resista alle condizioni di prova che altrimenti verrebbero utilizzate con il simulante D. Immergere un campione in olio d'oliva in condizioni adeguate. In presenza di cambiamenti fisici (ad es. fusione, deformazione) il materiale va considerato inadatto all'uso a codesta temperatura. In assenza di cambiamenti fisici procedere con le prove sostitutive utilizzando nuovi campioni.

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

“Tipi di prodotto e Consigli sui Simulanti” (1dl per 1dm² di superficie)

Numero di riferimento	Descrizione del prodotto alimentare	Simulanti alimentari***					
		A	B	C	D1	D2	E
02	Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria						
02.01	Amidi e fecole						X
02.02	Cereali allo stato originario, in fiocchi, soffiati (compresi pop corn, corn flakes e simili)						X
02.03	Farine di cereali e semole						X
02.04	Paste secche: ad esempio paste alimentari e paste fresche						X
02.05	Prodotti della panetteria secca, della biscotteria e della pasticceria secca:						
	A. Aventi sostanze grasse in superficie					X/3	
	B. Altri						X
02.06	Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca:						
	A. Aventi sostanze grasse in superficie					X/3	
	B. Altri						X
03	Cioccolato, zucchero e loro derivati Dolciumi						
03.01	Cioccolato, prodotti rivestiti di cioccolato, succedanei e prodotti rivestiti di succedanei					X/3	
03.02	Dolciumi:						
	A. In forma solida:						
	I. Aventi sostanze grasse in superficie					X/3	
	II. Altri						X
	B. In forma di pasta:						
	I. Aventi sostanze grasse in superficie					X/2	
	II. Umidi			X			
03.03	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri						
	A. In forma solida: in cristalli o polvere						X
	B. Melassa, sciroppi di zucchero, miele e simili	X					
04	Frutta, ortaggi e loro derivati						
04.01	Frutta intera, fresca o refrigerata, non pelata						
04.02	Frutta trasformata:						
	A. Frutta secca o disidratata, intera o a pezzi, o sotto forma di farina o polvere						X
	B. Frutta sotto forma di purea, conserva o pasta o nel suo stesso succo o sciroppo di zucchero (marmellate, composta e prodotti similari)		X(*)	X			
	C. Frutta conservata in un mezzo liquido:						
	I. In mezzo oleoso					X	
	II. In mezzo alcolico				X		
04.03	Frutta in guscio (arachidi, castagne, mandorle, marroni, nocciole, noci, pinoli e simili):						
	A. Sbucciata, secca, in fiocchi o in polvere						X
	B. Sbucciata e tostata						X
	C. In forma di pasta o di crema	X				X	
04.04	Ortaggi interi, freschi o refrigerati, non pelati						
04.05	Ortaggi trasformati:						
	A. Ortaggi secchi o disidratati, interi o a pezzi, sotto forma di farina o polvere						X
	B. Ortaggi freschi, pelati o in pezzi	X					
	C. Ortaggi sotto forma di purea, conserva, pasta o nel loro stesso succo (compresi sott'aceto e in salamoia)		X(*)	X			
	D. Ortaggi conservati:						
	I. In mezzo oleoso	X				X	

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

	II. In mezzo alcolico				X		
05	Grassi ed oli						
05.01	Grassi e oli animali e vegetali, naturali o lavorati (compresi il burro di cacao, lo strutto, il burro fuso)					X	
05.02	Margarina, burro ed altri grassi costituiti da emulsioni di acqua in olio					X/2	
06	Prodotti animali e uova						
06.01	Pesci:						
	A. Freschi, refrigerati, trasformati, salati o affumicati, comprese le uova di pesce	X				X/3(**)	
	B. Conserve di pesce:						
	I. In mezzo oleoso	X				X	
	II. In mezzo acquoso		X(*)	X			
06.02	Crostacei e molluschi (comprese le ostriche, i mitili, le lumache)						
	A. Freschi nella conchiglia						
	B. Senza conchiglia, trasformati, conservati o cotti senza la conchiglia						
	I. In mezzo oleoso	X				X	
	II. In mezzo acquoso		X(*)	X			
06.03	Carni d'ogni specie zoologica (compresi i volatili e la selvaggina):						
	A. Fresche, refrigerate, salate, affumicate	X				X/4(**)	
	B. Prodotti trasformati a base di carne (prosciutto, salame, pancetta, salsicce ed altri) o sotto forma di pasta o di crema	X				X/4(**)	
	C. Prodotti a base di carne marinata in mezzo oleoso	X				X	
06.04	Conserve di carne:						
	A. In mezzo grasso o oleoso	X				X/3	
	B. In mezzo acquoso		X(*)		X		
06.05	Uova intere, tuorlo, albume						
	A. In polvere o essiccati o congelati						X
	B. Liquidi e cotti				X		
07	Prodotti lattiero-caseari						
07.01	Latte						
	A. Latte e bevande a base di latte intero, parzialmente disidratato e parzialmente o totalmente scremato				X		
	B. Latte in polvere compreso il latte artificiale (a base di latte intero in polvere)						X
07.02	Latte fermentato, come yogurt, latticello e prodotti analoghi		X(*)		X		
07.03	Crema e crema acida		X(*)		X		
07.04	Formaggi:						
	A. Interi, con crosta non commestibile						X
	B. Formaggi naturali senza crosta o con crosta commestibile (gouda, camembert e simili) e formaggi fondenti					X/3(**)	
	C. Formaggi fusi (formaggi molli, cottage cheese e simili)		X(*)		X		
	D. Formaggi conservati:						
	I. In mezzo oleoso	X				X	
	II. In mezzo acquoso (feta, mozzarella e simili)		X(*)		X		
08	Prodotti vari						
08.01	Aceto		X				
08.02	Alimenti fritti o arrostiti:						
	A. Patate fritte, frittelle e simili	X				X/5	
	B. Di origine animale	X				X/4	

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

08.03	Preparazioni per zuppe, brodi o salse liquide, solide o in polvere (estratti, concentrati); preparazioni alimentari composte omogeneizzate, piatti pronti, compresi lievito e agenti lievitanti						
	A. In polvere o secchi:						
	I. Dal carattere grasso					X/5	
	II. Altri						X
	B. In qualsiasi altra forma esclusi in polvere o secchi:						
	I. Dal carattere grasso	X	X(*)			X/3	
	II. Altro		X(*)	X			
08.04	Salse:						
	A. Dal carattere acquoso		X(*)	X			
	B. Dal carattere grasso, ad esempio maionese, salse derivate dalla maionese, salse per insalate ed altre emulsioni olio/acqua, ad esempio salse a base di noce di cocco	X	X(*)			X	
08.05	Mostarde (ad eccezione di quelle in polvere comprese nella voce 08.14)	X	X(*)			X/3(**)	
08.06	Panini, pane tostato, pizza e simili contenenti ogni genere di alimenti						
	A. Aventi sostanze grasse in superficie	X				X/5	
	B. Altri						X
08.07	Gelati			X			
08.08	Alimenti secchi:						
	A. Aventi sostanze grasse in superficie					X/5	
	B. Altri						X
08.09	Alimenti congelati e surgelati						X
08.10	Estratto concentrato idroalcolico con gradazione alcolica uguale o superiore a 6 % vol		X(*)		X		
08.11	Cacao:						
	A. Cacao in polvere, compreso cacao magro e cacao a basso contenuto di grassi						X
	B. Pasta di cacao					X/3	
08.12	Caffè anche torrefatto o decaffeinato o solubile, surrogati del caffè in grani o in polvere						X
08.13	Piante aromatiche ed altre piante ad esempio camomilla, malva, menta, tè, tiglio ed altre						X
08.14	Spezie ed aromi allo stato naturale, ad esempio cannella, chiodi di garofano, mostarda in polvere, pepe, vaniglia, zafferano, sale ed altre						X
08.15	Spezie ed aromi in un mezzo oleoso, ad esempio pesto, pasta di curry					X	

***Attenzione la tabelle di Allegato III del 10/2011CEE

Attenzione !!!! Si consiglia

di comunicare allo scrivente se le condizioni di utilizzo dell'imballo realizzato non rispettano i consigli forniti o se l'alimento contenuto all'interno dell'imballo (MCA) è diverso dalle condizioni applicabili e dai simulanti previsti.

Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
 Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
 R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

Nella fase di estrusione del materiale plastico "PET" sul cartoncino "SBS Tray board", utilizzato per la produzione di questo manufatto, viene utilizzata una sostanza considerata "Dual Use", regolamentata dal 2008/1333/CE e dal 2008/1334/CE.

n° MCA	Sostanza	n° E
509	Acido Fosforico	E338

Inoltre nel manufatto **NON** sono presenti sostanze regolate dal Regolamento 2009/450/CE ("attivi" e/o "intelligenti"), dal Decreto Ministeriale 27 Febbraio 1996 n. 209, 27 novembre 1996 n.684 e 23 Luglio 2003 ("additivi") dal Decreto Legislativo 25 Gennaio 1992 n. 107 e successive modificazioni, dal Decreto Legislativo 27 Gennaio 1992 n. 109 e dalla Decisione del 23 Febbraio 1999 n.217 (1999/217/CE).

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 Direttiva 2011/10/CE e all'art. 9 comma 2, lettera c) del DM 21 marzo 1973 agg.. Quale documento di riferimento si ricorda anche la Circolare del Ministro della Salute del 24 Gennaio 2006 riguardante la responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare.

L'utilizzatore del materiale destinato al contatto con gli 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.

Le sostanze presenti nella parte plastica del prodotto, sulle quali sono state effettuate migrazioni specifiche, sono:

n° MCA	Sostanza	n° CAS	LMS (mg/kg alimento)
785	Acido TeraFtalatico	100-21-0	< 7,5
291	Acido IsoFtalatico	121-91-5	< 5
227	Glicole Etilenico	107-21-1	< 30
263	Glicole Dietilenico	111-46-6	< 30
398	Triossido di Antimonio	1309-64-4	< 0,04

5 Le condizioni d'uso del prodotto, oggetto impiegato quale contenitore, in pura cellulosa estrusa con 40g/m² di PET su lato a contatto, semplificate, sono le seguenti:

Per qualsiasi alimento solido o semisolido, dichiarandone l'idoneità tecnologica:

- in **Freezer/Frigorifero** da **5°C** fino ad una temperatura di **-20°C** per più di **24h**
- mantenimento a temperatura ambiente per più di **24h**
- per riempimento a caldo **70°C** per **2h** o **100°C** per **15'**
- in **Forno tradizionale** ad una temperatura di **180°C** per **45'**
- riscaldamento in **Forno microonde 800W** per **5'**

6 Questa dichiarazione è redatta in conformità all'articolo 16 del Regolamento Quadro della Comunità Europea 1935/2004/CE ed è destinata a:



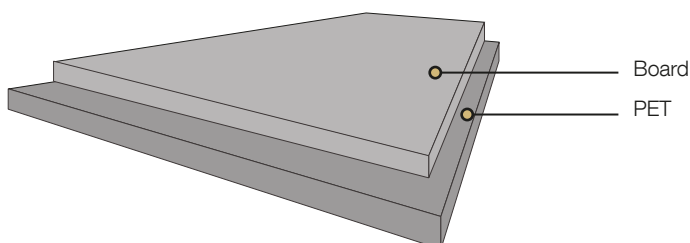
Ipack srl, via Einstein, 8 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel.0547373062 www.ipacksrl.it c.f./p.Iva 02248830404
R.E.A Fo 251993 Reg.Imprese 19217 cap.soc. €1.500.000,00 i.v.

- 7 L'utilizzazione, in sede industriale o commerciale, del materiale indicato nella presente dichiarazione è subordinata all'accertamento della sua conformità alle norme vigenti nonché dell'idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.
- 8 Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto-riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del manufatto, o della materia prima utilizzata, in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi al punto 1) sono modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.
Si precisa, a scanso di equivoci, che non saranno assunte responsabilità derivanti da successive modifiche a informazioni, contenuti, processi, requisiti normativi o altro.
Questa dichiarazione è subordinata al rapporto/contratto di fornitura che esiste tra IPACK e la società destinataria della medesima indicata al paragrafo 6.
- 9 Inoltre comunichiamo che tutta la documentazione di supporto, necessaria, è a disposizione delle autorità nazionale di controllo, così come previsto dal Regolamento Quadro 1935/2004 all'art.16 comma 1.
Si ricordano anche le disposizioni transitorie riportate all'Art.22:
Fino 31-12-2012 le documentazioni giustificative di supporto si basano sulle norme di base relative alla verifica di migrazione globale e specifica di cui all'allegato della direttiva 82/711/CEE.
A decorrere dal 01-01-2013, su materiali immessi fino al 31-12-2015, basate delle norme di cui all'Art.18 del 10/2011/CE o sull' allegato della direttiva 82/711/CEE.
A decorrere dal 01-01-2016 , basate solamente sulle norme di cui all'Art.18 del 10/2011/CE.
- 10 Come indicato nella **scheda tecnica** specifica dell'Articolo*, allegata della presente Dichiarazione, si consiglia di stoccare il prodotto, senza alimento, in luogo asciutto e lontano da raggi solari.
La condizione ottimale di temperatura ed umidità relativa è di 20÷23°C, 50÷55%.

IPACK SRL

Trayforma Performance PET

For conventional and microwave oven use



ISO 9001

Issued: 11.2010
Cancels: 10.2009

Specifications for Trayforma Performance PET:

Property/Unit	190+40	230+40	290+40	310+40	350+40	390+40	Standards
PET coated board:							
Grammage, g/m ²	230	270	330	350	390	430	ISO 536
PET reverse, g/m ²	40	40	40	40	40	40	Mill method
Thickness, µm	270	310	405	435	465	555	ISO 534
Baseboard:							
Grammage, g/m ²	190	230	290	310	350	390	ISO 536
Bending resistance L&W 15° MD, mN	90	150	330	400	560	770	ISO 2493
Bending resistance L&W 15° CD, mN	30	55	115	130	190	280	
Moisture, %	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	ISO 287
Brightness D65/10°, Top	85	85	85	85	85	85	ISO 2471-2
Surface Smoothness, Bendtsen, ml/min, Top	350	350	450	450	600	1000	ISO 8791-2

- PET available white or black
- For dual ovenable use

All properties according to Imatra Mills' measurements.

Test climate 23°C/50% RH (According to ISO 187). In order to verify, reel/pallet average shall be based on 5 single measurements randomly sampled within the reel/pallet. These averages will be for at least 19 of 20 reels/pallets within the specification limits.

Imatra Mills have certified FSC and PEFC Chain-of-Custody (CoC) systems as well as certified hygiene management systems.

FSC: Certificate registration code DNV-COC/CW-000370
PEFC: Certificate registration no. 94721-2011-AE-FIN-FINAS

Declaration of Compliance

<i>Trade name</i>	Trayforma Performance WPET (white) (hereafter referred to as the extrusion coated paperboard)
<i>Product description</i>	SBS tray board with WPET coating
<i>Base board grammage</i>	Ranges between 190 g/m ² to 390 g/m ²
<i>Extrusion coating</i>	The PET coating is on one side of the board Coating weights vary depending on specifications. For more information see technical specification.
<i>Fiber source</i>	Virgin fiber
<i>Bleaching</i>	All used pulps are elementary chlorine free (ECF-pulps)
<i>Production site</i>	Trayforma Performance WPET is manufactured at Stora Enso Renewable Packaging, Imatra Mills
<i>Producer</i>	Stora Enso Renewable Packaging, Imatra Mills

Instructions for safe and appropriate use

This extrusion coated paperboard is intended for packaging dry, aqueous, acidic, low alcoholic <5% (v/v) and fatty foodstuffs. Please note that the PET coated side of the board is intended to be in contact with food.

This extrusion coated board is suitable for use under the following conditions of temperature and time. Please also see storage conditions.

- Freezer/fridge (-20°C to 5°C more than 24 hrs)
- Room temperature (up to 40°C for more than 24 hrs)

With aqueous, acidic and fatty foodstuffs also

- Hot-fill (heating up to 70°C for up to 2h or heating up to 100°C for up to 15min)
- Microwave oven *
- Conventional oven (max. 220°C and 30 min)

* It is the responsibility of the packer of the finished packages to ensure that the package is safe to use in the intended conditions (W/min) taking into account all relevant information e.g. the shape and size of the package and packaged food.

The information given in this certificate is based on written confirmations of our chemical suppliers as well as evaluations and analyses made by and the certificate of compliance given by an independent research laboratory, Harlan Laboratories Ltd., Product Certification Services.

Food contact

We hereby declare that this extrusion coated paperboard before conversion complies where applicable and under foreseeable conditions of use with the relevant requirements of;

- Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food
- Commission Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food



Stora Enso Renewable Packaging
Imatra Mills
FI-55800 Imatra, Finland
Tel +358 2046 121
www.storaenso.com

Stora Enso Oyj
Domicile: Helsinki
VAT no: FI10390508
Business ID: 1039050-8

Industry Guideline

The *Industry Guideline for the Compliance of Paper and Board Materials and Articles for food contact* provides harmonised approach for self-regulation of paper and board. Stora Enso as a company support and operate according to the Industry Guideline. More information on the guideline can be found on the following web site;
<http://www.cepi.org/content/default.asp?pageid=617>

Raw materials / Compliance with European food contact legislation

Paperboard

For the purpose to achieve high chemical and microbiological purity only virgin fibers and food contact approved chemical additives are used as raw material in the production of paperboard. The pulp and paper manufacturing process conforms to established technology involving the use of generally recognized chemicals.

All chemical additives used as raw materials for the paperboard are mentioned where applicable in the following regulations. Information below is based on the written confirmation of our suppliers and analysis performed on the paperboard.

The **paperboard** complies where applicable and under foreseeable conditions of use with;

- Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food
- Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- BfR Recommendation XXXVI, Paper and board (2011)
- BfR Recommendation XXXVI/2, Paper and board (2011)

Plastic layer

All substances used as raw materials for the extrusion coating are mentioned where applicable in the following regulations. Information below is based on the written confirmation of our suppliers and analysis performed on the extrusion coated paperboard.

The **substances used in the extrusion coating** comply with the following regulations:

- Regulation (EC) No 1935/2004 on materials on materials and articles intended to come into contact with food
- Commission Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- Commission Regulation (EU) 10/2011 as amended until 1282/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food

SML – plastic layer

Substances used in the extrusion coating contain the following monomers, other starting substances, macromolecules obtained from microbial fermentation, additives or polymer production aids with specific migration limit (SML) according to Commission Regulation (EU) 10/2011:

Substance	CAS-number	SML in plastic (mg/kg food)
Terephthalic acid	100-21-0	7,5 mg/kg expressed as terephthalic acid
Isophthalic acid	121-91-5	5,0 mg/kg expressed as isophthalic acid
Ethylene glycol + Diethylene glycol	107-21-1 + 111-46-6	30 mg/kg expressed as ethylene glycol
Antimony trioxide	1309-64-4	0,04 mg/kg expressed as antimony



Dual Use Additives - plastic layer

The following additives are also authorized as food additives by Regulation (EC) No 1333/2008 or as flavourings by Regulation (EC) No 1334/2008 and according to our supplier may be present in the **substances used in the extrusion coating**:

Substance	E-number
Phosphoric acid	E338
Titanium dioxide	E 171

Analyses / Migration tests according to Commission Regulation (EU) 10/2011

The overall migration tests have been performed on representative samples of **the plastic layer of extrusion coated paperboard** according to EN 1186-1, EN 1186-3 and EN 1186-13 with the following results. The contact area to volume ratio in the migration tests was 98 ml/dm². The overall migration limit 10 mg/dm² stipulated in the Commission Regulation (EU) 10/2011* is not exceeded.

Simulant	Contact time	Temperature (°C)	Results (mg/ dm ²)
3% Acetic acid	4 hours	100°C	< 10
10% Ethanol	4 hours	Reflux	< 10
95% Ethanol	10 days	40°C	< 10
MPPO	2 hours	225°C	< 10
Isooctane	2 days	20°C	< 10

SML testing for isophthalic acid, ethylene glycol, diethylene glycol and antimony trioxide conforms that the specific migration limits stipulated in the Commission Regulation (EU) 10/2011* are not exceeded:

Substance	CAS-number	SML in plastic (mg/kg food)
Isophthalic acid	121-91-5	< 5,0 mg/kg expressed as isophthalic acid
Ethylene glycol + Diethylene glycol	107-21-1 + 111-46-6	< 30 mg/kg expressed as ethylene glycol
Antimony trioxide	1309-64-4	< 0,04 mg/kg expressed as antimony

Compliance with SML limitation for Terephthalic acid , CAS-number 100-21-0, has been shown by migration measurements according to EN 13130-2. The specific migration limit stipulated in the Commission Regulation (EU) 10/2011* is not exceeded.

Simulant	Contact time	Temperature (°C)	Results (mg/kg)
Olive oil	2 hours + 10 days	225°C + 40°C	< 7,5

* Transitional provisions in Commission Regulation (EU) 10/2011: Until 31st December 2012 the supporting documents referred to in Article 16 shall be based on the basic rules for overall and specific migration testing set out in the Annex to ECD 82/711/EEC (the old rules). As from 1st January 2013 the supporting documents referred to in Article 16 for materials and articles placed on the market until 31st December 2015 may be based on either the old rules (as above) or the new rules according to Commission Regulation (EU) 10/2011. As from 1st January 2016 the supporting documents referred to in Article 16 shall be based on the new rules according to Commission Regulation (EU) 10/2011.

Raw materials / Compliance with US food contact legislation

Paperboard

All chemical additives used as raw materials for the paperboard are mentioned where applicable with the following regulations. Information below is based on the written confirmation of our suppliers.

The **paperboard** complies where applicable and under foreseeable conditions of use with;

- FDA, Title 21, §176.170: Paper and Paperboard Components (2011)
- FDA, Title 21, §176.180: Paper and Paperboard Components (2011)

Plastic layer

All substances used as raw materials for the extrusion coating are mentioned where applicable in the following regulations. Information below is based on the written confirmation of our suppliers.

PET layer in direct contact with food complies where applicable and under foreseeable conditions of use with:

- US Food Contact Notification (FCN) No 376 or US FDA 21 CFR 177.1630 (e), (4), (i) depending on the used PET grade

Masterbatch used in the extrusion coating complies with:

- US FDA CFR 21 §177.1630 Polyethylene phthalate polymers
- US FDA CFR 21 §178.3297 Colorants for polymers

Analyses / Extraction tests according to Table 2 at 21 CFR §176.170

Based on the extraction tests and information from our suppliers this extrusion coated paperboard is suitable for packaging food types I, II, III, IV A-B, V, VI B, VII A-B, VIII and IX up to their corresponding highest applicable conditions of use as listed in table 2 of 21 CFR §176.170.

Analyses / Paperboard

Compliance with BfR Recommendation XXXVI

The paperboard complies with the requirements in BfR Recommendation XXXVI, Paper and Board as follows. Analyses have been performed on representative samples of paperboard.

<i>Cadmium (Cd)</i>	< 0.1 mg/kg
<i>Mercury (Hg)</i>	< 0.1 mg/kg
<i>Lead (Pb)</i>	< 0.2 mg/kg
<i>Chromium (Cr)</i>	< 1.0 mg/kg
<i>Chromium-VI</i>	not detectable

Formaldehyde: Analysis has been performed according to EN 1541. The amount of formaldehyde is < 1 mg/dm².

Pentachlorophenol (PCP): Analysis has been performed according to EN ISO 15320. The amount of PCP is < 0.15 mg/kg.

Fluorescent whitening agents: Analysis has been performed according to EN 648. There was no visible transfer (grade 5) for any of the test fluids.

Colour fastness: Analysis has been performed according to EN 646. There was no visible transfer (grade 5) for any of the test fluids.

Hemmohof test: Analysis has been performed according to EN 1104. There is no transfer of antimicrobial constituents. We do not add surface biocides on top of the paperboard which can also be seen in the result.



Dioxin in paperboard

The content of polychlorinated dibenzo-p-dioxins (PCDDs) and polychlorinated dibenzofurans (PCDFs) expressed in World Health Organization (WHO) and NATO/CCMS toxic equivalents in paperboard are below 1 ng/kg board. The paperboard does not contain "dioxin-like" coplanar polychlorinated biphenyls (PCBs) above 2 ng/kg board.

Substances / Paperboard

Intentionally added shall mean deliberately utilized in the formulation of a material or component where its continued presence is desired in the final product to provide a specific characteristics, appearance or quality. Please note that we do not analyze the paperboard for the substances listed below. Information below is based upon information given by our chemical suppliers.

GMO

We hereby confirm that Genetically Modified Organisms (GMO) in accordance with "Environmental site on GMO*" are not intentionally added in the production paperboard. Our suppliers can however not exclude adventitious and technically unavoidable contamination**.

* http://ec.europa.eu/environment/biotechnology/index_en.htm and

<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/04/85&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>

** *Regulation 1830/2003 on traceability and labeling of GMO*; "The adventitious or technically unavoidable presence of GM-crops in conventional crops may occur as a result of seed production, cultivation, harvest, transport and processing. As long as the level of such contamination remains below the current 0.9 % legislative limit, food ingredients can be considered as not being produced from GM raw materials."

Animal origin

We hereby confirm that no additive of animal origin is intentionally added in the production of paperboard.

BSE

We hereby confirm that no substances causing Transmissible Spongiform Encephalopathies, TSEs including Bovine spongiform encephalopathy, BSE and Creutzfeldt Jakob Disease, JCD is intentionally added in the production of paperboard.

Food allergens

We hereby confirm that, with reference to the US FDA Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act (FALCPA) and the Commission Directive 2007/68/EC, the following food allergens or products derived thereof are not intentionally added for the manufacture of paperboard:

- Cereals containing gluten and products thereof
- Crustaceans and products thereof
- Eggs and products thereof
- Fish and products thereof
- Peanuts and products thereof
- Soybeans and products thereof
- Milk and products thereof
- Nuts and products thereof
- Celery and products thereof
- Mustard and products thereof
- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations that may cause transfer from food packaging into food exceeding 10 mg/kg expressed as SO₂.
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof

Consequently the products may reasonably be expected not to contain allergenic proteins.



storaenso

Phthalates

We hereby confirm that no phthalates are intentionally added in the production of paperboard or extrusion coating.

Additional legislation and regulations, not food related

Packaging and Packaging Waste Directive

The **extrusion coated paperboard** complies with the Packaging and Packaging Waste directive 94/62/EC amended by 2004/12/EC.

- The sum of lead, cadmium, mercury and hexavalent chromium in the paperboard is less than 100 ppm (EN 13428).
- The level of substances hazardous* to the environment in the paperboard is less than 0.1 % (EN 13428).

* Classified in EU directive 67/548/EC and listed as N-classified in www.kemi.se/nclass

The extrusion coated paperboard is suitable for recovery by ;

- Material recycling (EN 13430)
- Energy recovery (EN 13431)

REACH

The aim of REACH is to improve the protection of human health and the environment through the better and earlier identification of properties of chemical substances. The REACH regulation gives greater responsibility to industry to manage the risks from chemicals and to provide safety information on the substances. REACH requires an extensive information exchange in the supply chain in order to fulfill all obligations.

Our obligations in REACH are as a downstream user and as a manufacturer of substances and articles. To secure REACH compliance from our suppliers we have included REACH demands in our purchasing agreement. For the substances that we manufacture and where REACH demands registration we have done or we will do the registrations according to the timelines set in the REACH regulation.

Cellulose pulp is defined as a substance and exempted from registration according to appendix IV. Our paper and paperboard grades are defined as articles without intended release according to REACH. Consequently this means that registration doesn't apply for our paper and paperboard grades.

If any of our articles contains above 0.1% (w/w) of a **Substance of Very High Concern** that will be published on the Candidate List we will inform you as REACH requires. We continuously follow the development of the Candidate List and the substances for authorization. To our knowledge today none of our articles contain any **Substance of Very High Concern** that is on the Candidate List in a concentration above 0.1% (w/w).

Certified management systems at the production site/sites

Certificates are available on the internet:

<http://www.storaenso.com/responsibility/certificates/Pages/certificates.aspx>

Paperboard production

ISO 9001
ISO 14001
ISO 22000
OHSAS 18001
FSC® CoC
PEFC CoC

Polymer coating

ISO 9001
ISO 14001
ISO 22000
OHSAS 18001
FDA/IMS Compliance



Storage and handling requirements

In order to secure/ensure product safety the product must be well wrapped and stored indoor, sheltered from rain and snow. The recommended storage conditions are at 50-55 % relative humidity and 20-23° C. We recommend consumption within 12 months from manufacturing date and after this time rights of claims normally disappear.

Disclaimer

It is the responsibility of the manufacturer of the finished packages to ensure that products fabricated from material manufactured by us meet all relevant regulatory and legislative requirements, specifications and limitations in the intended application. This certificate and its contents are subject to the following additional limitations and disclaimers:

- *Based on reasonable investigations, the information set out herein is accurate to our current knowledge only. We take no responsibility for information that has been provided to us by our suppliers and on which we have relied when producing the information contained herein.*
- *This certificate is only valid as of its date of publication and, for the avoidance of doubt, we assume no liability for subsequent changes in information, contents, processes, regulatory requirements or otherwise.*
- *This certificate is only valid to the extent it has been signed and delivered by an authorized employee of the Stora Enso group.*
- *Nothing in this certificate shall be interpreted as a warranty (direct or implied) with respect to (a) anything beyond what is expressly set out herein, (b) the merchantability or fitness for a particular purpose, (c) the use, or the suitability for use, in connection with other products or materials, or (e) the safety or legality in any use, processing and handling of our products.*
- *This certificate forms an integral part of the delivery contract between us and the addressee and any limitations of liability set out in such delivery contract shall apply to this certificate.*
- *No one other than the addressee may rely on this certificate and we assume no liability whatsoever to any third party*

6 July 2012

Minna Kiviranta

.....
Minna Kiviranta

Product Safety Engineer

