

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

DI MARTINO SpA

Via Pavane, 1
36065 Mussolente (VI) - ITALIA

come produttore, dichiara che gli articoli:

SPRUZZATORI: **CHEF 0.5, CHEF 1 e CHEF 2**
CESTE: **REGINA, OLIVIA e MELANY**
CARAFFE: **CRYSTAL FOOD**

sono realizzati nel pieno rispetto della seguente legislazione comunitaria:

- **1935/2004 / CE**
- **1895/2005 / CE**
- **2023/2006 / CE**
- **10/2011 / CE** e successive modifiche ed integrazioni (Regolamento UE 2016/1416 del 24 Agosto 2016 - Regolamento UE 2017/752 del 28 aprile 2017 - Regolamento UE 2020/1245 del 02 settembre 2020)

e della seguente legislazione italiana:

- **decreto ministeriale 21/03/1973** e successive modifiche ed integrazioni
- **DPR 777/82** e successive modifiche ed integrazioni

Le materie prime utilizzate nella produzione soddisfano le condizioni descritte nella normativa europea. Gli articoli di seguito riportati sono fabbricati con i seguenti materiali/sostanze di partenza:

- CHEF 0.5, CHEF 1 e CHEF 2 (polietilene, polipropilene e additivi);
- REGINA, OLIVIA e MELANY (polipropilene e additivi).
- CRISTAL FOOD (polipropilene, polietilene tereftalato e additivi)

Gli articoli forniti sono idonei e destinati a venire a contatto con le seguenti categorie alimentari e di tutti i relativi sottogruppi come da classificazione del Reg. EU 10/2011 e Reg. EU 1416/2016:

- 01 - Bevande
- 02 - Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, panetteria e pasticceria
- 03 - Cioccolato, zucchero e loro derivati, dolciumi
- 04 - Frutta, verdura e prodotti derivati
- 05 - Grassi e oli
- 06 - Prodotti di origine animale e uova
- 07 - Prodotti lattiero-caseari
- 08 - Prodotti vari



Le analisi per verificare l'idoneità al contatto con gli alimenti sono state effettuate secondo il Regolamento 10/2011 / CE.


Descrizione dei simulanti utilizzati:

- Acqua deionizzata
- Simulante B: acido acetico al 3% (p/ v) in acqua deionizzata
- Simulante C: etanolo 20% (v/v) in acqua deionizzata
- Simulante D2: olio vegetale (olio di girasole)
- Migrazione specifica di bario, cobalto, rame, ferro, litio, manganese, zinco, alluminio, nichel
- Ammine aromatiche primarie
- Migrazione di coloranti con simulante B, D1 e D2

Condizioni di prova: 10 giorni a 40 ° C.

- Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento a qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso quando imballato in condizioni di riempimento a caldo e/o riscaldamento fino a una temperatura T, laddove $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ per $t = 120/2^{\wedge} [(T-70)/10]$ minuti al massimo
- Il manufatto rispetta le migrazioni specifiche nelle condizioni sopra-elencate.

Mussolente, 20 Ottobre 2023


dimartino s.p.a.
PRESIDENTE
ELENA VERONELLI



DECLARATION OF COMPLIANCE FOR FOOD CONTACT

We:

DI MARTINO S.p.A.
Via Pavane, 1
36065 MUSSOLENTE (VI) - ITALIA

as a manufacturer, declare that the articles :

SPRAYERS:	CHEF 0.5, CHEF 1 and CHEF 2
BOXES:	REGINA, OLIVIA AND MELANY
JUGS:	CRYSTAL FOOD

are manufactured in full compliance with the following regulations:

- **1935/2004/EC**
- **1895/2005/EC**
- **2023/2006/EC**
- **10/2011/EC** and subsequent modifications and additions (Regulation EU 2016/1416 of 24 August 2016 - Regulation EU 2017/752 of 28 April 2017 - Regulation EU 2020/1245 of 02 September 2020)

and the following Italian legislation:

- **Ministerial Decree 21/03/1973** and subsequent modifications and additions
- **DPR 777/82** and subsequent modifications and additions

The Raw materials used in the production meet the conditions outlined in the EU legislation, the lists of approved monomers and additives for plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs:

- CHEF 0.5, CHEF 1 and CHEF 2 (polyethylene, polypropylene and additives);
- REGINA, OLIVIA AND MELANY (polypropylene and additives).
- CRYSTAL FOOD (polypropylene, polyethylene terephthalate and additives)

The above items are suitable and intended to come into contact with the following food categories and all of its subgroups as classification of the EU Reg. 10/2011 and EU Reg. 1416/2016:

- 01 - Drinks
- 02 - Cereals, cereal derivatives, products, biscuits, bakery and confectionery
- 03 - Chocolate, sugar and products thereof confectionery
- 04 - Fruit, vegetables and products thereof
- 05 - Fats and oils
- 06 - Animal products and eggs
- 07 - Milk products
- 08 - Miscellaneous Products



The analysis to verify the suitability for contact with food have been performed according to EU Reg. 10 / 2011

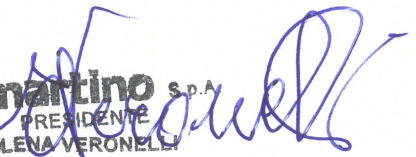
Description of simulants used :

- deionized water
- Simulant B : acetic acid 3 % (w / v) in deionized water
- Simulant C : ethanol 20 % (vlv) in deionized water
- Simulant D2 : vegetable oil (sunflower oil)
- Specific Migration of Barium, Cobalt, Copper, Iron, Lithium, Manganese, Zinc, Aluminum, Nickel
- Primary aromatic amines
- Migration of dyes with simulant B, D1 and D2

Test conditions : 10 days at 40 ° C .

- The artifact can be used, together with the food in any prolonged storage at room temperature or below, including when packed in filling conditions in hot and / or warming to a temperature T, where $70^{\circ} \text{C} \leq T \leq 100^{\circ} \text{C}$ for $t = 120/2^{(T-70)/10}$ minutes at the most
- The artifact comply with the specific migration in the above-listed conditions.

Mussolente, 20th October 2023


dimartino s.p.a.
PRESIDENTE
ELENA VERONELLI

