

**Codice Articolo:** A10/PASQ05-B**Cliente:** Standard**Descrizione:** PASQUALINA 500 BMB**Materia Prima:** Mater. BMB col. Bianco masterizzato pistacchio polistirene espandibile**Interno:** in PS Bianco spessore 30/100**Densità teorica:** 22 g/l**Volume (EPS):** 1,33 dmc**Peso teorico (solo EPS):** 27,8<29,3<30,8 gr.**Dimensioni esterne:** 230 x 160 x H 78 +/- 1 mm**Dimensioni interne:** 214 x 145 mm +/- 1,0 mm

H 49 fondo +20,4 cop. mm +/- 1,0 mm

**IMBALLO PRODOTTO****Tipologia scatola:** Cartone ondulato avana**Misure esterne della scatola in cm:** 70.5x47.5x H 59**Peso lordo scatola in Kg:** 3.628 +/-5%**Peso netto scatola in Kg:** 2.537 +/-5%

Confezioni in sacco di polietilene

**Nr. Pezzi scatola:** 65**Etichetta scatola:** Si**Scatole Pallet:** 8**Tipologia pallet cm:** 80 x 120**Altezza totale Bancale cm:** 220**CONFORMITA' E NORME DI UTILIZZO**

Il seguente articolo:

**PASQUALINA 0,5 KG 6 GUSTI eps pistacchio (EPS+ anima in PS)**

Descrizione chimico/fisica

Contenitore termico per gelato, in Polistirolo Espanso, senza/con alveolo in PET/ PS da noi forniti per il confezionamento di alimenti è conforme

alla seguente Legislazione CE:

- ✓ Regolamento CE 1935/2004 e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento CE 2023/2006 e ss.mm.ii;
- ✓ Regolamento UE 10/2011 e ss.mm.ii.

ed alla seguente Legislazione Italiana:

- ✓ Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche, compreso il D.M. 220 del 26/04/1993 e successivi
- ✓ D.P.R. 777 del 23/08/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, compreso il Dlgs 108 del 25/01/1992
- ✓ Decreto legislativo 29/2017

Le materie prime utilizzate nella produzione dei nostri materiali sopracitati non contengono BISFENOLO A. Sono pertanto conformi al Regolamento UE 2018/213.

**Tempi e temperature di contatto:**

i tempi e le temperature di contatto, o trattamento e conservazione, si riferiscono al nostro prodotto posto a contatto nelle condizioni normalmente prevedibili con il prodotto alimentare e dipendono dal tipo di alimento e dalla shelf life richiesta.

La esperienza maturata ed i dati scientifici disponibili ci suggeriscono di proporVi le seguenti limitazioni massime di tempo, di temperatura o di impiego, durante la fase di utilizzo (con alimento):

temperatura massima d'impiego	30°Celsius
Temperatura minima d'impiego	-20°Celsius
Non utilizzare a contatto di alimenti ad alto contenuto alcolico	>20% Vol
Non utilizzare a contatto di alimenti fortemente acidi	pH<2
utilizzo in forno microonde	NO
utilizzo in forno tradizionale	NO
utilizzo in linee di pastorizzazione	NO

Isolamento termico ammissibile per il prodotto in oggetto:

La tabella seguente indica il decadimento della temperatura nella funzione tempo, durante la fase di utilizzo:

Tempo (minuti)	0	30	60	90	120
Variazione temperatura °C	-	-	-	-	-
	10,5°	9,2°	8,3°	7,3°	5,6°

Indicazioni conservazione e stoccaggio imballaggio prima dell'uso:

L'imballaggio dovrà essere conservato nella sua confezione in ambiente riparato, segregato, asciutto, privo di odori e altri potenziali contaminanti.
Non esporre i bancali contenenti il prodotto alla luce diretta del sole o a fonti di calore, cosa che potrebbe causare la deformazione del prodotto.
Temperatura consigliata di conservazione tra +18°C e i 30°C
Conservare al riparo da possibili fonti di contaminazione (polveri, agenti chimici, agenti biologici, ecc.)
Utilizzare il prodotto entro 60 mesi dalla data di fabbricazione.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata e sarà sostituita quando interverranno cambiamenti sostanziali nelle composizioni e/o nei processi di produzione del materiale od oggetto fornitoVi, cambiamenti in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi siano modificati od aggiornati in modo tale da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Si rammenta comunque che il DPR 777/82, come modificato dal DLgs 108/92, specifica all'art. 5-bis comma 1 che "L'utilizzazione in sede industriale o commerciale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari è subordinata all'accertamento della loro conformità alle norme del presente decreto nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati."

**DOMOGEL S.r.l.**  
L'Amministratore Unico  
Natale Santoni  
