

**Codice Articolo:** A21/SUPERC7.5

**Cliente:** Standard



**Materia Prima:** Mater. BMB col. Bianco masterizzato pistacchio polistirene espandibile

**Descrizione:** SUPER COPERCHIO 750 BMB

**Densità teorica:** 22 g/l

**Volume (EPS):** 0,38 dmc

**Peso teorico (solo EPS):** 7,9<8,3<8,7 gr.

**Dim. esterne:** 260x151 mm H 21mm +/-1 mm

**Dim. interne:** 248 x 139mm H 6mm  
mm +/- 1,0 mm

### IMBALLO PRODOTTO

Tipologia scatola: Cartone ondulato avana  
Misure esterne della scatola in cm: 53x30x40  
Peso lordo scatola in Kg: 1,402  
Peso netto scatola in Kg: 0,865  
Confezioni in sacco di polietilene

Nr. Pezzi scatola: 100 (1 cf x 100 pz)  
Etichetta scatola: Si  
Scatole Pallet: 24  
Tipologia pallet: 80 x 120  
Altezza totale pallet cm: 230 (plt incl)

### CONFORMITA' E NORME DI UTILIZZO

I SEGUENTI ARTICOLI:

SUPER COPERCHIO 750 eps pistacchio (EPS)

Descrizione chimico/fisica

Contenitore termico per gelato, in Polistirolo Espanso con alveolo in PLA da noi forniti per il confezionamento di alimenti sono conformi

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.

**Destinazione d'uso:**

Tutti i prodotti alimentari, alle condizioni di utilizzo reali corrispondenti a quelli di prova.

**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  
