Nacatur International S.r.l.
Sede Legale:
Via Piave, 12
61040 Castelvecchio di Monte Porzio (PU)
(0039) 0721.955964 (r.a.)
(0039) 0721.955681
info@nacatur.com
www.nacatur.com
C.F. e P.IVA 01313240424
C.C.I.A.A. PU n.161380
Cap. Soc. € 96.800,00 i.v.

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

1. Identificazione articolo e delle categorie di alimenti con i quali può venire a contatto

Con la presente si dichiara che l'articolo "MED NITRYL FREE" può venire in contatto con gli alimenti delle categorie*

01 Bevande - 02 Cereali, Derivati di Cereali, Prodotti della Biscotteria, della Panetteria e della Pasticceria - 03 Cioccolato, Zucchero e loro Derivati, Dolciumi - 04 Frutta, Ortaggi e Derivati - 05 Grassi e Oli - 06 Prodotti Animali e Uova - 07 Prodotti Lattieri - 08 Prodotti Vari.

alle condizioni descritte a seguire:

Nr.rif.	Descrizione del prodotto alimentare
01	Bevande: contatto idoneo
02	Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria: contatto idoneo
03	Cioccolato, zucchero e loro derivati Dolciumi: contatto idoneo
04	Frutta, ortaggi e loro derivati: contatto idoneo
05	Grassi ed oli: contatto idoneo
06	Prodotti animali e uova: contatto idoneo
07	Prodotti lattiero-caseari: contatto idoneo
08	Prodotti vari: contatto idoneo

(per la denominazione dell'alimento si scelga il prodotto o il gruppo di prodotti in riferimento alle classi indicate dal Reg. (UE) n.10/2011, e successivi aggiornamenti e modifiche)*

2. Conformità normativa

Il suddetto articolo è conforme a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea e italiana:

- Reg. (CE) 2023/2006 (GMP)
- Reg. (CE) 1935/2004
- D.M. 21/3/73 e s.m.i.
- DPR 777/82 e s.m.i.

3. Composizione materiale

Il manufatto è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

lattice sintetico (nitrile) senza polvere colore blu

Nitrile lattice sintetico:95%

Altri:5%

Zolfo

Ossido di zinco

Diossido di titanio

Pigmento di colore blu

Nacatur International S.r.l.
Sede Legale:
Via Piave, 12
61040 Castelvecchio di Monte Porzio (PU)
(0039) 0721.955964 (r.a.)
(0039) 0721.955681
info@nacatur.com
www.nacatur.com
C.F. e P.IVA 01313240424
C.C.I.A.A. PU n.161380
Cap. Soc. € 96.800,00 i.v.

3.1 Sostanze dual use: NON APPLICABILE

☐ Nel manufatto non sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

☐ Nel manufatto sono presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N. 1333/2008 e dal Reg. (CE) N. 1334/2008 (sostanze chiamate anche "additivi dual use"). Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettera a, b del Reg. (UE) N. 10/2011 e del DM 21/03/73

3.2 Sostanze non Intenzionalmente Aggiunte (NIAS)

X☐ Nel prodotto finito non sono presenti NIAS (NIAS – Non Intentionally Added Substances).

☐ Nel prodotto finito sono presenti NIAS, indicati di seguito e citati nell'Allegato I del Reg.EU 10/2011.

4. Valutazione della conformità al contatto con gli alimenti

Per la verifica dell'idoneità al contatto con alimenti In relazione al suddetto articolo/materiale, le disposizioni normative del precedente punto 2:

☐ X dispongono il rispetto di requisiti di composizione e l'esecuzione di prove di migrazione in simulanti alimentari
☐ X dispongono il rispetto di requisiti di composizione e purezza
☐ non dispongono il rispetto di requisiti specifici

4.1 Migrazione globale e restrizioni specifiche

Si dichiara che:

☐ il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale alle seguenti condizioni

X ☐ il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e rispetta i limiti di migrazione globale e specifici alle seguenti condizioni

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d 'uso sopra menzionate.

Condizioni di prova migrazioni globali:

Simulante	Tempo e Temperatura di prova
A, acquosi	30 min. a 40 °C
B, acido acetico 3%	30 min. a 40 °C
C, etanolo 15%	30 min. a 40 °C
D2, olio oliva rettificato	30 min. a 40 °C
D1, etanolo 50%	30 min. a 40 °C

Nacatur International S.r.l.
Sede Legale:
Via Piave, 12
61040 Castelvecchio di Monte Porzio (PU)
(0039) 0721.955964 (r.a.)
(0039) 0721.955681
info@nacatur.com
www.nacatur.com
C.F. e P.IVA 01313240424
C.C.I.A.A. PU n.161380
Cap. Soc. € 96.800,00 i.v.

Condizioni di prova migrazioni specifiche:

Simulante **	Tempo* e Temperatura** di prova
A	30 min 40°C
B	30 min 40°C
C	30 min 40°C
D1	30 min 40°C
D2	30 min 40°C

Rapporto superficie/ volume adottato nei test di laboratorio: cm²/ml. I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alla suddetta normativa. I limiti di migrazione globale e di migrazione specifica ai quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, ivi compreso i metalli e le ammine aromatiche primarie dell'allegato II del Reg. (UE) n. 10/2011, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con la suddetta normativa.

5. Idoneità alimentare, limitazioni ed esclusioni

Il manufatto è prodotto utilizzando sostanze ammesse per fabbricazione di materiali e oggetti destinati al contatto alimentare. Soddisfa i requisiti di composizione e purezza previsti dalla normativa citata e se ne dichiara l'idoneità al contatto con alimenti secondo le seguenti indicazioni di impiego:

si veda tabella sopra

6. Limitazioni di utilizzo

☐ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno tradizionale. NO
☐ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, nel forno a microonde. NO
☐ Il manufatto può essere utilizzato, unitamente all'alimento, a basse temperature fino a -10 °C.
I test sono stati eseguiti alla temperatura di 40°

7. Validità

L'azienda dichiara l'idoneità tecnologica del manufatto allo scopo cui è destinato. A supporto di quanto sopraindicato, l'azienda dichiara di avere a disposizione e dell'Autorità competente:

- Analisi effettuate su materiali
- Altra documentazione a supporto prevista ai sensi del Reg.(CE) N.1935/2004, art.16, comma 1

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data riportata in calce e dovrà essere sostituita in presenza di cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati sono modificati ed aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

TIMBRO E FIRMA

NACATUR International s.r.l.
Via Piave, 12
61040 Castelvecchio di Monteporzio (PU)
C.F. e P.I. 01313240424

LUOGO:Castelvecchio di Monte Porzio (PU)