

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' MOCA

Con la presente si dichiara che i tubi:

CRISTALLO ALIMENTARE

Sono costituiti da PVC idoneo per il contatto con alimenti.

Superficie interna ed esterna lisce.

Temperatura d'impiego da - 5°C a +60°C.

Evitare il contatto degli alimenti con le testate e la superficie esterna del tubo.

La sterilizzazione dei tubi deve essere eseguita prima dell'uso a carico dell'utilizzatore ad una temperatura non superiore a quella indicata sulla scheda tecnica.

Uso: mandata di liquidi alimentari, ovvero alimenti acquosi, acidi ed alcolici (fino a 20%) per i quali sono previsti i simulanti A, B e C (come da Regolamento (EU) n. 10/2011 e succ. agg.) per un contatto ripetuto massimo di 2 ore alla temperatura massima di 70°C.

SONO CONFORMI

alla seguente legislazione comunitaria:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004
- Regolamento (EU) n. 10/2011 e succ. agg.

Gli articoli sopra citati sono fabbricati esclusivamente con sostanze (monomeri, pigmenti ed additivi) indicate nelle liste positive della suddetta legislazione.

Il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e sono di seguito elencate:

NOME	Rif. No	Cas. No	SML (mg/kg)
Olio di soia epossidato	88640	8013-07-8	60
Acido Tereftalico, bis(2-etilesildifenil) estere	92200	6422-86-2	60
Polietilene (cera, ossidato)	80077	68441-17-8	60
Sali di calcio, acidi grassi	-	-	-
Sali di Zinco	--- (*)	---	25

(*) Allegato al reg. UE 10/2011.

Condizioni di prova:

Simulante B: acido acetico al 3% in soluzione acquosa

Tempo e Temperatura: 2 ore a 70°C (uso ripetuto)

Simulante C: etanolo al 20% in soluzione acquosa

Tempo e Temperatura: 2 ore a 70°C (uso ripetuto)

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base al regolamento (EU) n. 10/2011 (all.to III tabella 1 e all.to V tabella 3) e succ. agg..

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.

L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento (EU) n. 10/2011 e succ. agg. e con il DM 21/03/1973 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte ai limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di materiale.

FERGOMMA SRL

Via Cimarosa, 51 – 40033 Casalecchio di Reno (BO)

Tel. 051/6258061 - Fax 051/6258061

E-mail: amministrazione@fergomma.com info@fergomma.com

PEC fergomma@sirbopec.org

P.I e C.F. 03216771208 Reg. Imp. 03216771208 REA 501146

Il rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale è di 19 dm²/kg.

Additivi a doppio uso. Nel tubo sono presenti le seguenti sostanze regolate dal Regolamento (CE) n. 1333/2008 (additivi alimentari e succ. agg. e dal Regolamento (CE) n. 1334/2008 (aromi) e succ. agg.: E 470 Sali di Sodio, di Potassio e di Calcio degli Acidi Grassi, E 479b Prodotto di Reazione dell'olio di Soia Ossidato Termicamente Con Mono- E Digliceridi degli Acidi Grassi, E 570 Acidi Grassi.

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 del Regolamento (EU) n. 10/2011 comma 3, lettere a e b e dal DM 21/3/73.

Questa dichiarazione verrà aggiornata in caso di cambiamenti formulativi e/o se i riferimenti legislativi saranno modificati e aggiornati in modo da ricevere una nuova verifica ai fini della conformità.

Casalecchio di Reno (BO), 10/05/2021



Ufficio Qualità