

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' MOCA



YOUNG BIO S.R.L.  
VIA IMMACOLTA 41,  
PORTICI 80055  
P.IVA 10246051212

**ARTICOLI: BC101 – BC102 – BC103 – BC104 – BC105 –  
BC106 – BC107 – BC108 – BC109 – BC110 – BC111 – BC112  
– BC113 – BC114 – BC115 – BC116 – BC501 – BC505 –  
BC507 – 509 – 511 – 512 – 514 – 516 – 517 – 518 – 520 –  
528 - 530**

REDATTO		VERIFICATO E APPROVATO	
DATA	TIMBRO E FIRMA	DATA	TIMBRO E FIRMA
10/10/2023		10/10/2023	

**IMPORTATO DA:**

RAGIONE SOCIALE	M.G. MINERVA GROUP S.R.L.
INDIRIZZO	PIAZZA DEI MARTIRI 58, 80121, NAPOLI
P. IVA	09992211210
TELEFONO	+39 391 341 3850
EMAIL	INFO@MGMINERVAGROUP.COM

**DISTRIBUITO DA:**

RAGIONE SOCIALE	YOUNG BIO S.R.L.
INDIRIZZO	VIA IMMACOLATA 41, 80055, PORTICI
P. IVA	10246051212
TELEFONO	+39 081 2789 479
EMAIL	DIREZIONEYOUNGBIO@GMAIL.COM

**FABBRICATO DA:**

RAGIONE SOCIALE	ZHEJIANG ZHONGXIN ENVIRONMENTAL PROTECTION TECHNOLOGY CO., LTD
INDIRIZZO	Industrial Functional Area Yongchang Street Lanxi City, China
P. IVA	
TELEFONO	tel +86-579 - 82256803 / fax 86-579 82215890
EMAIL	carolzs@fiber-product.com

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO:

Sono piatti e vassoi per alimenti realizzati in materiale completamente compostabile di origine vegetale. Questi prodotti sono denominati anche in "sugar cane" (canna da zucchero) o Bagasse. Sono realizzati in cellulosa estratta dalla pianta di canna da zucchero e vengono stampati in presse a schiacciamento a caldo e successivamente raffreddate. Il colore naturale della canna da zucchero è beige (simile al cartone), l'effetto bianco è realizzato a mezzo di additivi sbiancanti.

Vassoio quadrato



Piatto ovale



Piatto piano



Piatto fondo



Vassoio rettangolare

Tabella dimensioni piatti:

diametro (mm)	135	Capienza (ml):	350
diametro (mm)	180	Capienza (ml):	400
diametro (mm)	190	Capienza (ml):	680
diametro (mm)	180	Capienza (ml):	n.a. piatto piano
diametro (mm)	230	Capienza (ml):	n.a. piatto piano
diametro (mm)	360	Capienza (ml):	n.a. piatto piano

Tabella dimensioni vassoi:

Lato (mm)	260	Lato (mm)	130
Lato (mm)	160	Lato (mm)	160
Lato (mm)	200	Lato (mm)	200
Lato (mm)	260	Lato (mm)	260



### **DESTINAZIONE D'USO**

Contenitore alimentare usa e getta destinato a contenere:

- cibi freddi
- cibi caldi

E' destinato a qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti.

### **CARATTERISTICHE:**

- Ultraleggera
- Resistente
- Impilabile

### **MANUTENZIONE**

Non necessaria, dispositivo monouso.

### **CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE DEL DISPOSITIVO**

Conservare a temperatura ambiente, senza esporre ad umidità o calore diretto.

### **PRECAUZIONE DI UTILIZZO**

Non utilizzare in caso di evidenti difetti quali cartone danneggiato o bucato o presenza di corpi estranei

### **COMPOSIZIONE**

Contenitore 100% cellulosa estratta da canna da zucchero

### **MODALITÀ DI TRASPORTO E SMALTIMENTO**

Non ci sono particolari osservanze cui attenersi nel trasporto. Lo smaltimento va effettuato nei contenitori dei rifiuti solidi nella raccolta dell'umido.



**Con la presente si dichiara che i prodotti:**

**BC101 – BC102 – BC103 – BC104 – BC105 – BC106 – BC107 – BC108 – BC109 – BC110 – BC111 – BC112 – BC113 – BC114 – BC115 – BC116 – 501 – 502 – 507 – 509 – 511 – 512 – 514 – 516 – 517 – 518 – 520 – 528 – 530**

**con la seguente composizione:**

**Cellulosa estratta da canna da zucchero (Bagasse)**

**sono conformi**

a tutte le disposizioni legislative pertinenti, con particolare riferimento alla seguente legislazione comunitaria europea:

- *Regolamento (CE) N.1935/04*
- *Regolamento (CE) N.1895/05*
- *Regolamento (UE) N.10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche*
- *Regolamento (CE) 2023/2006*

ed alla seguente legislazione italiana:

- *Decreto Ministeriale 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche*
- *DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche*

ed alla seguente legislazione Svizzera:

- *817.023.21*

**Con la presente, si dichiara che:**

- *gli imballi oggetto del presente documento sono idonei al confezionamento di tutti i tipi di alimenti,*
- classificabili in riferimento alla tabella 2 dell'allegato III del Regolamento EU n. 10/2011 e successive modifiche.*

**Il materiale sopra citato è fabbricato con:**

- *Cellulosa estratta da canna da zucchero*

**Si dichiara che:**

- Le sostanze non intenzionalmente aggiunte (NIAS: non-intentionally added substance, intese come impurità nelle sostanze utilizzate, intermedi di reazione o di decomposizione) e le sostanze ausiliarie della polimerizzazione che non sono incluse nell'allegato I del Reg. 10/2011 sono valutate secondo il principio dell'analisi del rischio a garanzia del rispetto della conformità all'articolo 3 del regolamento 1935/2004/CE.
- Non vengono utilizzati materiali ed oggetti di plastica riciclata come da regolamento 282/2008/CE
- I materiali ausiliari (inchiostri e vernici) rispettano quanto previsto dalla "Exclusion list for printing and related products" ultima edizione in vigore, emessa dall'associazione europea dei produttori di inchiostri da stampa (Eupia). Su nessuno strato destinato a venire a diretto contatto con il prodotto alimentare è consentita alcuna operazione di stampa.

- Non sono presenti le seguenti sostanze materiali ovvero nel prodotto finito non vi è il rilascio delle seguenti sostanze in quantità eccedenti i limiti di migrazione specifica indicati di seguito:

Bario = 1 mg/kg di prodotto

Cobalto = 0,05 mg/kg di prodotto

Rame = 5 mg/kg di prodotto

Ferro = 48 mg/kg di prodotto

Litio = 0,6 mg/kg di prodotto

Manganese = 0,6 mg/kg di prodotto

Zinco = 25 mg/kg di prodotto

Piombo = 0,5 mg/kg di prodotto

Arsenico = 0,5 mg/kg di prodotto

Cadmio = 0,5 mg/kg di prodotto

Cromo = 0,5 mg/kg di prodotto

Piombo = 0,5 mg/kg di prodotto

Mercurio = 0,5 mg/kg di prodotto

Antimonio = 0,5 mg/kg di prodotto

**Simulante: A**      **10gg a 40°C**

**Simulante: B**      **10gg a 40°C**

**Simulante: D1**     **10gg a 40°C**

**Simulante: D2\***   **10gg a 40°C**

**Si dichiara, inoltre, che:**

Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale, pari a 10 mg/dm<sup>2</sup> o 60 mg/kg. Le prove di migrazione

globale sono condotte mediante il seguente approccio:

- Prove di migrazione per contatto, in accordo con il Regolamento EU 10/2011 allegato V. capo 3, punto 3.1 e 3.2 utilizzando le condizioni di contatto (simulante, tempo e temperatura) specifiche per l'alimento a cui l'imballo è destinato e sotto descritti:

Dichiara inoltre che:

Il materiale rispetta le restrizioni specifiche e i limiti di migrazione specifica in accordo con il Regolamento EU 10/2011. Le prove di migrazione specifica sono condotte mediante il seguente approccio:

L'affermazione è supportata da:

- prove analitiche condotte in accordo con il regolamento EU 10/2011 e s.m.i., e il D.M. 21/03/73 e s.m.i.;

- dichiarazioni dei fornitori di materie prime;

- approccio di screening descritto dal Regolamento EU 10/2011, allegato V. capo 3, punto 3.4.1;
- calcoli teorici sulla migrazione delle sostanze assumendo che per assurdo tutto il quantitativo di sostanze presenti all'interno di 6 dm<sup>2</sup> del film migra in 1kg di alimento.

Si dichiara, inoltre, che:

Nel materiale possono essere presenti sostanze regolate dal Reg. (CE) N.1333/2008 e dal Reg. (CE) N.1334/2008 (sostanze chiamate anche additivi "dual use"). Taduakli sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art.11 comma 3, lettere a, b del Reg. (EU) N.10/2011 e dal DM 21 Marzo 1973 e s.m.i..

Se presenti, le sostanze "dual use" contenute nell'imballaggio sono le seguenti:

<b>CODICE</b>	<b>NUMERO DI CAS</b>	<b>NOME DELLA SOSTANZA</b>	<b>NOTE</b>
E 470a	1592-23-0	Calcium stearate	Il valore teorico di migrazione è inferiore a 0,1mg/kg
E 551	0007631- 86-9	Silicium dioxide	La migrazione è impedita dalla sua natura chimica
E 475	67784-82-1	Polyglycerol ester	Il valore teorico di migrazione è inferiore a 0,1mg/kg
E 330	77-92-9	Citric Acid	Il valore teorico di migrazione è inferiore a 0,1mg/kg

L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale indicato nella presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità. La dichiarazione ha comunque una validità temporale massima di 24 mesi.

## TEST DI LABORATORIO:

### ➤ PIATTI E VASSOI IN CELLULOSA DA CANNA DA ZUCCHERO- ANALISI DI CONFORMITA' AL DM

21/03/73

- Migrazione globale per 10gg a 40°C ( OM2) con SIMULANTE A (soluzione idroalcolica al 10% di Etanolo)
- Migrazione globale per 10 gg a 40°C con SIMULANTE B (Acido Acetico al 3% p/v)
- Migrazione globale per 10 gg a 40°C con SIMULANTE D1 (soluzione idroalcolica al 50% di Etanolo)
- Migrazione globale per 10 gg 40°C con SIMULANTE D2 (olio vegetale)

### CONFORMITA' AL REG. UE N° 10/2011

- Metalli soggetti a restrizioni (all. II Reg. 10/2011) reg 1245/2020 per migrazione Specifica