



## DRINK NERO

INFIBRA TOV.25 2V DRINK NERO (100PZ X30)  
Tovaglioli  
**I-0696**



## Specifiche Tecniche

Materia Prima	100% PURA CELLULOSA	Trattamento WS	SI	Pezzi per confezione	100
Nr. Veli	2	Goffratura	GRECA PERIMETRALE	Confezioni per collo	30
Grammatura velo (gr/mq)	17,0	Tipo adesione veli	GODRONATO	Pezzi per collo	3000
Colore	NERO	Altezza formato (cm)	24,00		
Stampa	---	Lunghezza formato (cm)	24,00	EAN Confezione	8027976006968
N.Colori stampa	--	Tipo di piega	PIEGA 1/4	EAN collo	18027976906968



## Dati Logistici

Dim.Confezione (cm HxLxP)	10,00x12,00x12,00	Tipo Confezione	POLIETILENE	Colli per Pallet	20
Dim.Collo (cm HxLxP)	25,20x46,80x38,80	Tipo Collo	SCATOLA	Colli per strato	4
Dim.colonna (cm HxLxP)	113,00x121,00x81,00	Tipo Pallet	EPAL	Strati per pallet	4
Volume collo (mc)	0,0463	Tipo di Pancalizzazione	ASIMMETRICA	Demipallet	SI

I dati tecnici sopra indicati sono generati da rilevazioni fatte su articoli della gamma standard e forniti a mero titolo di informazione. Informazioni aggiuntive potranno essere fornite su specifica richiesta. Tutte le misure sono soggette a tolleranza a norma di legge.



Montecarlo, 28/02/2026

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Io sottoscritto, Antonello Strusi, in qualità di operatore economico delegato della società Industrie Celta S.p.A.

### DICHIARO

che il prodotto:

#### **I-0696 INFIBRA TOV.25 2V DRINK NERO (100PZ X30)**

- *E' stato fabbricato conformemente ai requisiti prescritti dal REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006 DELLA COMMISSIONE EUROPEA del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (GUUE L. 384/75 del 29.12.2006;*
- *Rispetta i requisiti previsti dal REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Ottobre 2004, riguardante i materiali e gli articoli destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE, Gazzetta ufficiale Unione europea L338 / 4 del 13/11/2004 e aggiornamenti;*
- *Rispetta i requisiti previsti dal DPR 777/1982 del 23/8/82 e successive modifiche e integrazioni, pubblicato in GU n. 298 del 28/10/1982, Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;*
- *Rispetta i requisiti previsti dal DM 21/3/1973 e smi del Ministero Italiano della Salute (Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale).*
- *E' stato realizzato utilizzando materie prime e coadiuvanti presenti nelle liste positive della legislazione vigente ed è conforme ai requisiti di composizione e purezza stabiliti per il contatto con alimenti per i quali sono previste prove di migrazione e rispetta le restrizioni specifiche eventualmente applicabili.*

Dichiaro inoltre che il prodotto sopra citato è stato analizzato da laboratorio Accreditato secondo la norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 ai sensi delle seguenti normative:

- *Art. 3 Reg. 1935/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Ottobre 2004, riguardante i materiali e gli articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti;*
- *DM 21/3/1973 del Ministero Italiano della Salute (Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale);*
- *Raccomandazione XXXVI del BfR Tedesco (Paper and board for food contact, Rev. 01/06/2019).*
- *Décret n° 766/07 - Fiche Papier et Carton MCDA n° 4 (V02 - 01/01/2019) "Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires"*



In riferimento alla Dichiarazione di Conformità rilasciata, si dichiara che:

- \* Il prodotto finito NON è idoneo per qualunque contatto con il prodotto alimentare in condizioni di congelamento e refrigeramento;
- \* Il prodotto finito NON è idoneo all'impiego in forno a microonde unitamente al prodotto;
- \* Il prodotto finito NON è idoneo all'impiego in forno tradizionale unitamente al prodotto.

*Precisiamo inoltre che questa dichiarazione è valida esclusivamente per il prodotto finito da noi fornito e non può essere estesa ad un'eventuale alterazione dello stesso.*

- \* **Il prodotto è idoneo al contatto con tutte le tipologie di alimenti (secchi, umidi e grassi) come pure con la pelle umana e le mucose.**

Cordialmente  
*Antonello Strusi*  
Operatore economico delegato