



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La dichiarazione è destinata a IN TIME SRL

Si dichiara che i "PIATTI BIANCHI IN POLISTIRENE AD USO RIPETUTO" codice:

06033 PIATTO PIZZA D320 6PZ BIANCO DO

sono conformi alla seguente legislazione Europea:

Regolamento 1935/2004/CE

Regolamento 2023/2006/CE e successivi aggiornamenti e modifiche

Regolamento 10/2011/UE e successivi aggiornamenti e modifiche (ultimo agg. REG 1627/2023 del 10/08/2023)

Regolamento UE 2024/3190 del 19 dicembre 2024

ed alla seguente legislazione italiana:

Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

Il prodotto è fabbricato in Polistirene e masterbach

Dalle informazioni ricevute dai nostri fornitori, il materiale contiene le seguenti sostanze sottoposte a restrizioni specifiche nell'allegato I:

NR. CAS/MCA	DESCRIZIONE	LMS mg./kg.
CAS 106-99-0 MCA 13630	1,3 Butadiene	QM < 1
0110553-27-0	2,4-bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	5
0002082-79-3	octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate	6
38613-77-3	tetrakis-(2,4-ditertbutyl-phenyl)-4,4' biphenylenediphosphonite	18
0000075-07-0	Acetaldeide tracce	6

Nel prodotto sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti 1333/08/CE e 1334/08/CE (sostanze chiamate anche additivi "dual use"):

E170 CAS 1317-65-3 Carbonato di calcio

E900 Polydimethylsiloxane

Il prodotto rispetta le restrizioni indicate nell'allegato II del Reg. 10/2011 (ultimo aggiornamento Reg.1245/2021UE)



I prodotti non contengono sostanze SVHC di cui al Reg. REACH (riferito all'ultimo aggiornamento disponibile alla data della dichiarazione, relativo al sito internet dell'ECHA <http://echa.europa.eu/candidate-list-table>).

I prodotti non contengono Bisfenolo A (BPA), ftalati (DEHP-DBP-DMEP-DPP-DiPP-BBP-DiBP-DnOP-DiNP-DIDP).

Sulla base delle informazioni ricevute dal nostro fornitore di materia prima dichiariamo che le sostanze note come allergeni, come indicato nell'Allegato II del REGOLAMENTO EUROPEO 1169/2011 (e relativi emendamenti) non sono intenzionalmente utilizzati per la fabbricazione dei prodotti né sono aggiunti durante il processo produttivo.

La materia prima e i prodotti finiti non sono stati testati per verificare la presenza non intenzionale delle sostanze sopra citate.

La verifica del rispetto dei limiti di migrazione globale e specifica è eseguita mediante analisi di migrazione in simulanti alimentari, calcoli teorici e/o altro approccio di screening in conformità a quanto previsto dall'Art. 18.

Condizioni di prova per le analisi di migrazione globale:

simulante A etanolo 10% in acqua distillata, in condizioni di contatto 2 h. 70°C
simulante: B acido acetico 3% in acqua distillata, in condizioni di contatto 2 h. 70°C
simulante: D2 olio, in condizioni di contatto 2 h. 70°C
Rapporto S/V = 6 dm² /1 kg

Condizioni di prova per le analisi di migrazione specifica: Metalli Ammine aromatiche primarie (allegato II Reg. 10/2011 ultimo aggiornamento Reg. 1245/2020 EU)

simulante: B acido acetico 3% in acqua distillata in condizioni di contatto 2 h. 70°C

Condizioni di prova per le analisi di migrazione specifica: CAS 106-99-0; 0110553-27-0 0002082-79-3, 38613-77-3

simulante A etanolo 10% in acqua distillata, in condizioni di contatto 2 h. 70°C
simulante: B acido acetico 3% in acqua distillata, in condizioni di contatto 2 h. 70°C
simulante: D2 olio, in condizioni di contatto 2 h. 70°C

Rapporto S/V = 6 dm² /1 kg

Istruzioni d'uso

Tipo o tipi di prodotti alimentari con cui è destinato a venire a contatto:

- ✓ acquosi, a base acida, a base alcolica, grassi.

Durata e temperature di utilizzo a contatto con il prodotto alimentare:

- ✓ HOT FILL (70-100°C servendo cibi caldi che lentamente diventano freschi. Temperatura iniziale ~ 90°C)
- ✓ **Non utilizzare in forno tradizionale e forno a microonde**

I prodotti indicati sono stati ideati, per essere riutilizzati e riempiti nuovamente con gli alimenti superando i test di lavaggio in lavastoviglie fino a 20 ripetizioni, seguendo il metodo indicato dallo standard EN 12875-1:2005-11.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano 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

Casale sul Sile, 27/04/2026

DOpla Srl
Ing. Andrea Sartoretto
Business Operator

