

Spett.le LASERCART S.A.S.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI DESTINATI A  
VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

Con la presente si dichiara che la famiglia di prodotti denominata:

**CARTA DA BANCO ACCOPPIATA HDPE**

è compatibile con il confezionamento di:

**02.05 - Prodotti della panetteria secca, della biscotteria e della pasticceria secca**

**02.06 - Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca**

**04.05 - Ortaggi trasformati**

**06.03 - Prodotti trasformati a base di carne (salumi ed insaccati)**

**07.04 - Formaggi**

è conforme alla seguente Legislazione Comunitaria:

- Regolamento 1935/2004/CE
- Regolamento 1895/2005/CE
- Regolamento 10/2011/CE e successive modifiche
- Regolamento 1245/2020/CE

ed alla seguente Legislazione Italiana:

- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

E' realizzato utilizzando le seguenti materie prime:

- ❖ Carta pura cellulosa
- ❖ foglio in HDPE (lato a contatto con l'alimento)
- ❖ collante
- ❖ inchiostro

e fabbricato secondo il Regolamento Europeo 2023/2006/CE sulle "Buone pratiche di fabbricazione" (GMP).

Per quanto riguarda la parte base carta è realizzato utilizzando materie prime e coadiuvanti presenti nelle liste positive della legislazione vigente, 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 (Titolo II capo IV art. 27 comma 1 a DM 21/03/1973).

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

| CONDIZIONI DI PROVA      |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| SIMULANTE                | TEMPO E TEMPERATURA DI PROVA |
| Acido Acetico al 3%      | 10 giorni a 40°C             |
| Alcool Etilico al 10%    | 10 giorni a 40°C             |
| Olio d'oliva rettificato | 10 giorni a 40°C             |

*I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento vada in contatto con 6 dm<sup>2</sup> di articolo.*

Per quanto concerne gli aspetti organolettici, non sono state rilevate, stante anche il corretto imballaggio e stoccaggio del materiale prodotto, situazioni anomale quali ad esempio odore e muffe.

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 sopramenzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamenti Europei 10/2011/Ce e 1245/2020/CE e del DM 21/03/1973 e s.m.i., oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione.

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici, tali sostanze sono conformi a quanto disposto dai Regolamenti Europei 10/2011/CE e 1245/2020/CE e dell'art. 9 comma 2, lettera c del DM 21/03/1973.

Nel prodotto non sono presenti sostanze "**dual use**" regolate dai Regolamenti Europei 1333/08/CE, 1334/08/CE, 1130/2011/CE e successivi aggiornamenti.

Documento basato sulle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori di materie prime.

Treviolo, 22/11/2022

Il Legale Rappresentante

**LA.CO.CART S.R.L.**  
Via A. De Gasperi, 14/16 - TREVIOLO (BG)  
Partita IVA 01325620167