

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

ai sensi dei Regolamenti CE/1935/2004 e CE/2023/2006 relativi ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Con la presente la Società GARDENING S.r.l. con sede in Via B. Bosco 15/10 - 16121 GENOVA - in qualità di fabbricante dei prodotti

GUANTI IN NITRILE individuati mediante i seguenti codici articolo:

BLACK PW, ZERPW, ZERPW FIT, ZERPW 300, EKO ZERO PW, VELO PW, VELO NOIR, VELO GREE, PRO NIT, SCUDO PW, ULTRA PW

fornitiVi, dichiara che essi sono

#### **CONFORMI**

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 2023/2006/CE
- Regolamento 1935/2004/CE

E alla seguente legislazione italiana:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Il prodotto in oggetto può essere usato esclusivamente nell'industria alimentare per contatto breve (tempi di contatto < 30 minuti) con tutte le sostanze alimentari acquose(pH>4,5), alcoliche o grasse durante le varie fasi di lavorazione e preparazione delle stesse, conservate a temperatura ambiente e/o refrigerate con temperatura non superiore ai 40°C.

## **COMPOSIZIONE**

I GUANTI IN NITRILE sono fabbricati utilizzando GOMMA NITRILICA

I polimeri e gli additivi usati per produrre questo oggetto sono elencati nella sezione 2 dell'Allegato II del DM 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

### **DESTINAZIONE D'USO E PROVE EFFETTUATE**

Il materiale viene utilizzato esclusivamente nell'industria alimentare per il contatto breve (tempi di contatto < 30 minuti) con tutti i tipi di prodotti alimentari eccetto quelli acidi con pH< 4,5, conservati a temperatura ambiente e/o refrigerati con temperatura non superiore ai  $40^{\circ}$ C.

## MIGRAZIONE GLOBALE:

Simulante	Condizioni di contatto		Risultati
	Tempo	Temperatura	Kisuuuu
Acqua distillata (per alimenti con pH>4,5)	30 min	40° C	$\leq 8 \text{ mg/dm}^2$
Etanolo 20 % (per alimenti a base alcolica)	30 min	40° C	$\leq 8 \text{ mg/dm}^2$
Olio d'oliva(per alimenti a base di sostanze grasse)	30 min	40° C	$\leq 8 \text{ mg/dm}^2$

Le restrizioni specifiche alle quali possono essere sottoposti gli elastomeri e gli additivi presenti nel materiale sono rispettate nelle condizioni di utilizzo sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il DM 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Conseguentemente questi prodotti possono essere usati per la preparazione del cibo nelle condizioni d'uso sopra indicate.

GARDENING - S.R.L.a SOCIO UNICO soggetta a direzione e coordinamento di NEWCO2 S.r.l..-VIA B.BOSCO 15/10-16121 GENOVA-ITALY TEL. 010-4554689 r.a. - FAX. 010-4075088 - P..IVA 02625810995 - C.C.I.A.A. REA N. GE-499979 - CAP.SOC. EURO 1.000.000 I. V. SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATO ISO 9001 ISO 13485





#### PRODUZIONE E SISTEMA QUALITA'

Il processo di produzione, la qualificazione dei fornitori, i controlli, la distribuzione del prodotto sono gestiti tramite l'applicazione delle **buone pratiche di fabbricazione**, come previsto dal Regolamento CE/2023/2006. *Gardening* inoltre ha implementato un **sistema di qualità efficace e documentato** sulla base delle norme UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 13485 come certificato dall'Ente Notificato TÜV SÜD.

Tutta la documentazione inerente i materiali, le fasi di produzione e trasformazione e le prove effettuate, documentazione idonea a dimostrare la rispondenza del prodotto ai requisiti indicati, viene conservata presso la sede di *Gardening S.r.l.*, per otto anni a partire dall'ultima data di produzione del prodotto in oggetto ed è messa a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore, qualora richiesto.

L'etichettatura del prodotto e del suo imballaggio rispetta quanto richiesto dal Regolamento CE/1935/2004 riportando chiaramente ragione sociale ed indirizzo del Distributore e il simbolo riportato nell'All. II al suddetto Regolamento. L'adeguata etichettatura del prodotto ne consente una sicura rintracciabilità per garantire un eventuale ritiro di prodotti difettosi ai sensi del Regolamento CE/1935/2004.

Si rende noto, inoltre, che non viene applicato alcun inchiostro da stampa sul prodotto destinato a venire a contatto con prodotti alimentari.

### **NOTE E AVVERTENZE**

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, ossia a venire a contatto con le sostanze alimentari tiepide ( $< 40^{\circ}$ C) e/o refrigerate a base acquosa, alcolica o grassa durante le varie fasi di lavorazione e preparazione delle stesse. Il prodotto non è idoneo al contatto con alimenti acidi (pH<4,5) e non è destinato a contenere o conservare gli alimenti.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui dovessero intervenire 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 dovessero essere modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Questa dichiarazione è redatta in conformità alla legislazione sopra citata.

Genova, 11/11/2019

Firms Legale control of the Control

