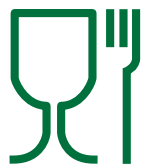


Partner
per la sicurezza alimentare



Sicurezza alimentare certificata



A tutela della salute del Consumatore, i nastri Chiorino sono conformi alle più recenti **normative alimentari** europee e internazionali.

REGOLAMENTO EC 1935/2004 e aggiornamenti

REGOLAMENTO EC 2023/2006 e aggiornamenti

REGOLAMENTO EU 10/2011 e aggiornamenti

FDA (Food and Drug Administration)



La selezione accurata delle materie prime, l'adeguamento costante da parte dei Laboratori R&D all'evoluzione legislativa in materia di sicurezza alimentare e i controlli rigorosi lungo tutto il processo produttivo (*Good Manufacturing Practices*) garantiscono l'**assoluta idoneità alimentare** dei nastri Chiorino.

Ogni nastro Chiorino è accompagnato da **dichiarazioni di conformità alimentare** redatte a norma di legge.

Il Cliente ha così la sicurezza e la tranquillità di utilizzare sempre materiali pienamente idonei al sistema **HACCP**.



CHIORINO
1906

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CHIORINO S.p.A., con sede in Via S. Agata 9, 13900 Biella, Italia, dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che il nastro

NA-789 2M5 UO-U2 HP W A

è conforme alle normative alimentari:

REGOLAMENTO EC 1935/2004 e aggiornamenti
REGOLAMENTO EC 2023/2006 e aggiornamenti
REGOLAMENTO EU 10/2011 e aggiornamenti

Il nastro è idoneo al contatto con tutti i prodotti alimentari acquosi, acidi, oleosi e grassi elencati nel Regolamento EU 10/2011 e aggiornamenti.

Come prescritto dal Regolamento EU 10/2011 - allegato IV, CHIORINO dichiara che:

Tutte le sostanze utilizzate per la produzione di questo nastro sono a norma di legge. La migrazione totale delle sostanze ammesse, rilevata con i prodotti estratti previsti (simulanti), è inferiore al limite massimo consentito:

- * Migrazione totale con simulante B - acido acetico <10 mg/dm²
- * Migrazione totale con simulante D1 - etanolo 50% <10 mg/dm²
- * Migrazione totale con simulante D2 - olio vegetale <10 mg/dm²

La migrazione specifica delle sostanze soggette a restrizioni è inferiore al limite massimo consentito:

- * Ammine primarie aromatiche <0,01 mg/kg
- * 1,4-Bisfenolo (CAS 110-83-4) <0,50 mg/kg
- * Tetraidroturano (CAS 109-99-9) <0,60 mg/kg

I test di migrazione sono stati effettuati per una durata di 2 ore a una temperatura di 70 °C

Il rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare e il volume è pari a 1 mg/dm²

Le informazioni qui riportate sono estratte da un certificato di analisi rilasciato da laboratorio esterno accreditato ACCREDIA, appartenente al Gruppo IMQ, che ha eseguito i test di migrazione in conformità al Regolamento EU 10/2011 e aggiornamenti.

Dichiarazione redatta secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17050-1:2010
N° NA-789 - EC 1935/2004
Ed. 2 - Rev. 2 del 05/05/2014
M142 Ed. 9 del 24/07/2009



CHIORINO S.p.A.
Renato Bellotti
Responsabile Qualità

CHIORINO S.p.A. - Via S. Agata, 9 - 13900 Biella, Italia
 Tel. +39 015.8489.1 - Fax +39 015.8496161
 chiorino@chiorino.com - www.chiorino.com

CHIORINO S.p.A. è certificato
 EMAS, UNI EN ISO 9001:2008
 UNI EN ISO 14001:2004