  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b>  <b>Nr. 02/2009</b>	<b>PAGE 1 of 5</b>
	<b>TYPE OF PRODUCT:</b> OPA/CPP SMOOTH VACUUM-PACKED BAGS	<b>Date of release:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

## DECLARATION OF CONFORMITY OF MATERIALS AND ARTICLES INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOODSTUFFS

1. With the present, it is declared that the products OPA/CPP SMOOTH VACUUM-PACKED BAGS

which you have been supplied with (the notes and/or simulants used for migration tests, indicated in point 3 of the present declaration, allow to determine the food product or group of food products, admitted to contact, according to Directive 85/572/EC implemented with the Ministerial Decree of April 26, 1993, n. 220 and subsequent updates and amendments)

complies with the following Community and Italian legislation and applicable to your products:

Community legislation references:

- Reg. EC 1935/2004 regulation on materials and articles intended to come into contact with food;
- Dir. 2002/72/EC relating to plastic materials and articles and subsequent amendments (Dir. 2004/1/EC, Dir. 2004/19/EC, Dir. 2005/79/EC, Dir. 2007/19/EC, Dir. 2008/39/EC);
- Reg. EC 1895/2005 relating to certain epoxy derivatives;
- Reg. EC 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food and subsequent amendments;
- EC 975/2009 Regulation which amends Dir. 2002/72/EC;
- Dir. 82/711/EEC relating to testing migration of constituents of plastic materials and articles and subsequent amendments (Dir. 93/8/EEC, Dir. 97/48/EC);
- Dir. 85/572/EEC relating to simulants to be used for testing migration and subsequent amendments (Dir. 2007/19/EC).


Italian legislation references:

- D.M. 21/03/73 and subsequent updates (most recent update D.M. 23/04/2009);
- D.P.R. 777/1982 and subsequent updates (most recent update Legislative Decree 108/1992).

2. The above-mentioned article is made with the following material:

SYMBOL	TECHNICAL NAME	THICKNESS (µm)	GRAMMAGE (g/m <sup>2</sup> )	TOLER. (%)
OPA	Bi-oriented polyamide	15	17,2	6
ADHESIVE	Bi-component polyurethane		3	10
CPP	Cast Polypropylene	60	54	7

- side not in contact with OPA
- side in contact with CPP

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b>  <b>Nr. 02/2009</b>	<b>PAGE2 of 5</b>
	<b>TYPE OF PRODUCT:</b> OPA/CPP SMOOTH VACUUM-PACKED BAGS	<b>Date of release:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

**CAS identification number:**

NAME	CAS number	REF	SML(mg/Kg)	Dual use
<b>9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene</b>	182121-12-6	39815	0,05	
<b>N, N-Bis(2-hydroxyethyl) alkyl)(C8-C18) amino</b>	39090	39090	1,2	
<b>Caprolactam</b>	000105-60-2	14200	15	
<b>4,4'-Diisocyanato-diphenylmethane</b>	000101-68-8	16630	1*	
<b>Acetic acid</b>	000064-19-7	10090	NO	E260
<b>Silicon dioxide</b>	007631-86-9	86240	NO	E551

\*Expressed as NCO

These materials foresee inspections for specific constituents, sought out in the material or directly in the food placed in contact.

The material contains substances subject to restrictions in the mentioned legislations. List of the additives with restrictions in food ("double-use additives")

- The respect of the overall migration limits is subordinated to compliance with the following conditions:

**Packaging is suitable**

The overall migration limits and specific restrictions in test conditions are summarised as follows:


**for prolonged contact:**

**simulant: A** Water-based food, (aqueous substances) time and temperature of test: **10 days at 40°C.**

**for prolonged contact:**

**simulant: D** (Rectif. olive oil or triglyceride mixture or sunflower oil) time and temperature of test: **10 days at 40°C – 4h (hours) at 100°C (in bain-marie).**

**for prolonged contact:**

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b>  <b>Nr. 02/2009</b>	<b>PAGE 3 of 5</b>
	<b>TYPE OF PRODUCT:</b> OPA/CPP SMOOTH VACUUM-PACKED BAGS	<b>Date of release:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

**simulant: B** Food based on acid substances, (acetic acid 3% p/v in water) time and temperature of test: **10 days at 40°C – 4h (hours) at 100°C (in bain-marie).**

**for prolonged contact:**

**simulant:** dairy products, (50% ethylic alcohol in water) time and temperature of test: **10 days at 40°C**

**Remember that the tests reports are in our hands.**

Remember that the Migration Limit is **60mg/Kg food [ppm]** also expressed **10mg/dm<sup>2</sup>**, if the certificate carries mg/kg it can be converted into mg/dm<sup>2</sup> dividing the value by 6.

#### **For simulant A**

[01.01: Non-alcoholic beverages or alcoholic beverages of an alcoholic strength lower than 5% vol :Waters, ciders, fruit or vegetable juices of normal strength or concentrated, musts, fruit nectars, lemonades and mineral waters, syrups, bitters, infusions, coffee, tea, liquid chocolate, beers and other]

[02.06.b: Pastry, biscuits, cakes and other fresh bakers' wares]

[03.02.II: Confectionery products, moist]

[03.03.b,c: Sugar and sugar products]

[04.02.b: Fruit in the form of chunks, puree or paste]

[04.02.c.III: Fruit preserves (jams and similar products) in an alcoholic medium > 5% vol

[04.03.c: Nuts (peanuts, chestnuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pine kernels and others)]

[04.05.b: Vegetables, cut, in the form of purees]

[04.05.c.III: Preserved vegetables, in an alcoholic medium (> 5% vol)]

[06.01.a.b: Fish]

[06.02: Crustaceans and molluscs (including oysters, mussels, snails) not naturally protected by their shells]

[06.03.a.b: Meat of all zoological species (including poultry and game)]

[06.04: Processed meat products (ham, salami, bacon and other)]

[06.05.a: Preserved and part-preserved meat and fish in an aqueous medium]

[07.02: Fermented milk such as yoghurt]

[07.03: Cream and sour cream]

[07.04.b: Cheeses excluding whole, with non-edible rind]

[07.05.a: Rennet in liquid or viscous form]

[08.03.b.II: Preparations for soups, broths in liquid, solid or powder form]

[08.04.a: Yeasts and raising agents in paste form]

[08.06.a: Sauces without fatty substances on the surface]

[08.15: Liquid coffee extracts]

#### **For simulant D**

[02.05.a: Pastry, biscuits, cakes and other bakers' wares, dry: with fatty substances on the surface]

[02.06.a: Pastry, biscuits, cakes and other bakers' wares, fresh: with fatty substances on the surface]

[03.01: Chocolate, chocolate-coated products, substitutes and products coated with substitutes]

[03.02.b.I: Confectionery products in paste form with fatty substances on the surface]


[04.02.c.II: Fruit preserves (jams and similar products, in an oily medium)]

[04.05.c.II: Processed vegetables, in an oily medium]

[05.01: Animal and vegetable fats and oils, whether natural or treated]

[05.02: Margarine, butter and other fats and oils made from water emulsions in oil]

[06.03.a: Meat of all zoological species, fresh, chilled, salted, smoked:

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b>  <b>Nr. 02/2009</b>	<b>PAGE4 of 5</b>
	<b>TYPE OF PRODUCT:</b> OPA/CPP SMOOTH VACUUM-PACKED BAGS	<b>Date of release:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

[06.03.b: Meat of all zoological species, in the form of paste, creams]  
[06.04: Processed meat products (ham, salami, etc.)]  
[06.05.b: Preserved and part-preserved meat and fish in an oily medium]  
[07.02: Fermented milk such as yoghurt] substitute simulant D with con ethanol at 50% (v/v)  
[07.04.b: Cheeses excluding whole, with non-edible rind]  
[08.02.a: Fried or roasted foods fried potatoes, fritters and the like]  
[08.02.b: Fried or roasted foods of animal origin]  
[08.03.a.I: Preparations for soups, broths in powder form with fatty substances on the surface]  
[08.03.b.I: Preparations for soups, broths in liquid, liquid or paste form with fatty substances on the surface]  
[08.06.b: Sauces derived from mayonnaise, salad creams and other oil in water emulsions]  
[08.06.c: Sauce containing oil and water forming two distinct layers]  
[08.07: Mustard]  
[08.08.a: Tarts, sandwiches, toasted bread with fatty substances on the surface]  
[08.10.a: Dried foods with fatty substances on the surface]  
[08.13.a: Cocoa powder]  
[08.13.b: Cocoa paste]

#### **For simulant B**

[04.02.b: Fruit in the form of chunks, puree or paste]  
[04.02.c.III: Fruit preserves (jams and similar products) in an alcoholic medium > 5% vol  
[04.05.b: Vegetables, cut, in the form of purees]  
[04.05.c.III: Preserved vegetables, in an alcoholic medium (> 5% vol)]  
[06.05.a: Preserved and part-preserved meat and fish in an aqueous medium]  
[07.02: Fermented milk such as yoghurt]  
[07.03: Cream and sour cream]  
[07.04.b: Cheeses excluding whole, with non-edible rind]  
[07.05.a: Rennet in liquid or viscous form]  
[08.03.b.II: Preparations for soups, broths in liquid, solid or powder form]  
[08.04.a: Yeasts and raising agents in paste form]  
[08.06.a: Sauces without fatty substances on the surface]

Simulants and test conditions in reference to Ministerial Decree of July 22, 1998, n. 338.


Regulation with update of DM 21.03.73, concerning hygienic discipline of packaging, recipients, instruments intended to come into contact with food substances or substances for personal use, following reception of Dir. 97/48/EC).

Overall migration limits, together with other specific restrictions to which monomers and/or additives present in the material can be subject, are respected in the above-mentioned conditions for use.

The affirmation is supported by analytic tests conducted in accordance with Directives 82/711/EC and 85/572/EC and DM 21/03/73 or based on calculation performed considering the content of the substances, subject to migration limits.

The calculation was performed hypothesizing that 1 kg of food comes into contact with 6 dm<sup>2</sup> of material for package.

***The user of the material intended for contact with food is responsible for informing the writing company of eventual restrictions due to composite features (presence of additives and aromas) of the food product to be packed.***

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b>  <b>Nr. 02/2009</b>	<b>PAGE5 of 5</b>
	<b>TYPE OF PRODUCT:</b> OPA/CPP SMOOTH VACUUM-PACKED BAGS	<b>Date of release:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

***Packaging IS NOT suitable***

***For packaging food products for infants*** and follow-on food in compliance with Directives 89/398/EC, 06/141/EC and Legislative decree 27-01-1992 n.111 and DPR 20-03-2002 n.57

4. The film used for production of OPA/CPP smooth vacuum-packed bags is suitable for vacuum-packed food preservation.

***The indicated vacuum-packed bags are suitable for cooking.***


***The vacuum-packed bags are suitable for thermal processing such as pasteurisation or steam sterilisation, at 120°C for 30 minutes.***

***The indicated vacuum-packed bags are not suitable for cooking in microwave ovens.***

6. This declaration is edited in compliance with the above-mentioned legislation and is intended for: (indicate the society or company to which the declaration is intended):

\_\_\_\_\_

7. The use of the material indicated in this declaration in the industrial or commercial premises does not exclude the verification of its conformity with competence standards in force as well as its technological suitability to the purpose for which it is intended.
8. This declaration has a 24-month validity starting from the date carried below and will be replaced when substantial changes occur in the production of the material capable of changing some essential requirements for conformity or when the legislative references in point 1) are amended and updated, requiring a new verification of its conformity.
9. We also inform that all the support documentation needed is at disposal of the control authority, as foreseen by regulation 1935/2004, article 16.

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b>  <b>Nr. 02/2009</b>	<b>PAGE 6 of 5</b>
	<b>TYPE OF PRODUCT:</b> OPA/CPP SMOOTH VACUUM-PACKED BAGS	<b>Date of release:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

## PRESCRIPTIONS FOR STORAGE

The property and suitability of the bags are guaranteed for at least one year from the date of delivery if stored in a dry place and at **temperatures** between **15-25°C** with a level of **humidity** between **30-60%**.

Do not place the material in direct contact with the floor, walls or heat sources.

**General Manager Orved S.p.A**  
**Sileo Vendraminetto**


*Sileo Vendraminetto*

<b>ID-No.</b>	<b>Issue:</b>	<b>Issued from:</b>	<b>Approved from:</b>
02/2009 / Rev.01	12/03/2010	P.Babolin	S.Vendraminetto



## **TŁUMACZENIE**

**Worki do pakowarek próżniowych:  
691921, 691922, 691923.**

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DEKLARACJA ZGODNOŚCI</b>  <b>Nr 02/2009</b>	STRONA 1 z 5
	<b>RODZAJ PRODUKTU:</b> GŁADKIE OPA/CCP TOREBKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	<b>Data wydania:</b> 12/03/2010  <b>Rev. 01</b>

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI W SPRAWIE MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

1. Oświadczam się, z pełną odpowiedzialnością, że produkty: GŁADKIE OPA/CCP TOREBKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

które otrzymaliście Państwo (uwagi i/lub płyny modelowe użyte do badań migracji, wykazane w punkcie 3 niniejszej deklaracji, pozwalają określić produkty spożywcze lub grupę produktów spożywczych, dopuszczonych do kontaktu, zgodnie z Dyrektywą 85/572/EC wprowadzoną w życie Dekretem Ministerialnym z 26 kwietnia 1993, n. 220 wraz z późniejszymi nowelizacjami i zmianami)

spełniają wymagania następujących dyrektyw oraz rozporządzeń Unii Europejskiej oraz przepisów prawa włoskiego, które mają zastosowanie do Państwa produktów:

### Odnosne dyrektywy i rozporządzenia Unii:


- Rozporządzenie EC 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Dyrektywa 2002/72/EC w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, wraz z późniejszymi zmianami (Dyr. 2004/1/EC, Dyr. 2004/19/EC, Dyr. 2005/79/EC, Dyr. 2007/19/EC, Dyr. 2008/39/EC);
- Rozporządzenie EC1895/2005 w sprawie ograniczenia wykorzystywania niektórych pochodnych epoksydowych w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Rozporządzenie EC 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z późniejszymi zmianami;
- Rozporządzenie EC 975/2009 zmieniające dyrektywę 2002/72/EC);
- Dyrektywa Rady 82/711/EEC ustanawiająca podstawowe zasady, niezbędne w badaniach migracji składników materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, z późniejszymi zmianami (Dyr. 93/8/EEC, Dyr. 97/48/EC);
- Dyrektywa 85/572/EEC ustalająca wykaz płynów modelowych przewidzianych do stosowania w badaniach migracji składników z materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi z późniejszymi zmianami (Dyr. 2007/19/EC).

### Normy prawa włoskiego:

- D.M. 21/03/73 z późniejszymi nowelizacjami (ostatnia nowelizacja D.M. 23/04/2009);
- D.P.R. 777/1982 z późniejszymi nowelizacjami (ostatnia nowelizacja Dekret Prawny 108/1992).

2. Wyżej opisany produkt jest wykonany z następujących materiałów:



  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DEKLARACJA ZGODNOŚCI</b>  <b>Nr 02/2009</b>	<b>STRONA 2 z 5</b>
	<b>RODZAJ PRODUKTU:</b> <b>GŁADKIE OPA/CPP TOREBKI DO PAKOWANIA</b> <b>PRÓŻNIOWEGO</b>	<b>Data wydania:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

SYMBOL	NAZWA TECHNICZNA	GRUBOŚĆ (µm)	GRAMATURA (g/m <sup>2</sup> )	TOLER. (%)
OPA	Dwuosiowo orientowany poliamid	15	17,2	6
SPOIWO	Dwuskładnikowy poliuretan		3	10
CPP	Nieorientowany polipropylen	60	54	7

- Strona nieprzeznaczona do kontaktu z OPA
- Strona przeznaczona do kontaktu z CPP

**Numer identyfikacyjny CAS:**

NAZWA	Numer CAS	REF	SML(mg/Kg)	Podwójne zastosowanie
<b>9,9-Bis(metoxymetylo)fluoren</b>	182121-12-6	39815	0,05	
<b>Alkilo N, N-Bis(2-hydroxyetylo)amina (C8-C18)</b>	39090	39090	1,2	
<b>Kaprolaktam</b>	000105-60-2	14200	15	
<b>Difenylometano - 4,4'-Diizocyjanianu</b>	000101-68-8	16630	1*	
<b>Kwas octowy</b>	000064-19-7	10090	Brak	E260
<b>Dwutlenek krzemu</b>	007631-86-9	86240	Brak	E551

\* Wyrażone jako NCO


Te materiały wymagają kontroli na obecność określonych składników w samych materiałach lub bezpośrednio w produktach spożywczych pozostających z nimi w kontakcie.

Te materiały zawierają substancje, w stosunku, do których istnieją ograniczenia wyszczególnione w wyżej przytoczonych regulacjach prawnych. Lista dodatków i konserwantów, które podlegają ograniczeniom przy kontakcie z żywnością ("konserwanty o podwójnym zastosowaniu").

3. Zastosowanie się do globalnych limitów migracji musi być zgodne z następującymi warunkami:

**Opakowanie jest odpowiednie**

Globalne limity migracji oraz szczególne ograniczenia dotyczące warunków badań wyszczególniono poniżej:

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DEKLARACJA ZGODNOŚCI</b>  <b>Nr 02/2009</b>	<b>STRONA 3 z 5</b>
	<b>RODZAJ PRODUKTU:</b> GŁADKIE OPA/CPP TOREBKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	<b>Data wydania:</b> <b>12/03/2010</b>  <b>Rev. 01</b>

**dla długotrwałego kontaktu:**

**płyn modelowy: A** produkty spożywcze na bazie wody, (roztwory wodne)  
czas i temperatura badania: **10 dni w temperaturze 40°C.**

**dla długotrwałego kontaktu:**

**płyn modelowy: D** (Rektyfikowana oliwa z oliwek lub mieszanka trójglicerydów lub olej słonecznikowy) czas i temperatura badania: **10 dni w temperaturze 40°C. – 4h (godziny) w temperaturze 100°C (w bain-marie).**

**dla długotrwałego kontaktu:**

**płyn modelowy: B** Produkty spożywcze na bazie kwasów (kwas octowy 3% p/v w wodzie) czas i temperatura badania: **10 dni w temperaturze 40°C. – 4h (godziny) w temperaturze 100°C (w bain-marie).**

**dla długotrwałego kontaktu:**

**płyn modelowy:** produkty mleczne, (50% alkohol etylowy w wodzie) czas i temperatura badania: **10 dni w temperaturze 40°C.**

***Należy pamiętać, że sprawozdania z badań znajdują u producenta wyrobu.***

Należy pamiętać, że Limit Migracji wynosi **60mg/Kg produktu spożywczego [ppm]**, także wyrażony w **10mg/dm<sup>2</sup>**, jeśli certyfikat zawiera jednostki mg/kg można je zamienić na mg/dm<sup>2</sup> dzieląc wartość przez 6.

**Dla płynu modelowego A**

[01.01: Napoje niealkoholowe lub napoje alkoholowe o zawartości alkoholu niższej niż 5% vol.:Wody, jablecznik, soki z owoców i warzyw o normalnej mocy lub w postaci koncentratu, moszcz, nektar z owoców, lemoniady i wody mineralne, syropy, gorzkie piwo, esencje, kawa, herbata, czekolada w płynie, piwo i inne]

[02.06.b: Ciastka, herbatniki, ciasto i inne świeże wyroby piekarskie i cukiernicze]

[03.02.II: Słodycze, wilgotne]

[03.03.b,c: Cukier i wyroby z cukru]

[04.02.b: Owoce w kawałkach, w formie puree lub w postaci pasty]

[04.02.c.III: Przetwory owocowe (dżemy i tym podobne produkty) w roztworze alkoholu > 5% vol.

[04.03.c: Orzechy (orzeszki ziemne, kasztany, migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzeszki piniowe i inne)]

[04.05.b: Warzywa, w kawałkach, w formie puree]

[04.05.c.III: Przetwory warzywne, w roztworze alkoholu (> 5% vol.)]

[06.01.a.b: Ryby]

[06.02: Skorupiaki and mięczaki (włącznie z ostrygami, małżami, ślimakami) niechronione w naturalny sposób przez skorupy]

[06.03.a.b: Mięso wszystkich gatunków zwierząt (włącznie z drobiem i dziczyzną)]

[06.04: Przetworzone produkty mięsne (szynka, salami, bekon)]

[06.05.a: Zakonserwowane lub częściowo zakonserwowane mięso i ryby w roztworze wodnym]



ORVED S.p.A. con socio unico  
Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile  
di Piave (VE) Italy

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Nr 02/2009

STRONA 4 z 5

### RODZAJ PRODUKTU:

GŁADKIE OPA/CPP TOREBKI DO PAKOWANIA  
PRÓŻNIOWEGO

Data wydania:

12/03/2010

Rev. 01


- [07.02: Przefermentowane produkty mleczne takie jak jogurt]
- [07.03: Słodka i kwaśna śmietana]
- [07.04.b: Sery z wyłączeniem całych serów, pokrytych niejadalną skórka]
- [07.05.a: Podpuszczka w płynie lub w innej formie]
- [08.03.b.II: Przetwory na zupy, buliony w płynie, w postaci stałej oraz w postaci proszku]
- [08.04.a: Drożdże i czynniki spulchniające w postaci pasty]
- [08.06.a: Sosy bez substancji tłuszczowych na powierzchni]
- [08.15: Ekstrakty z płynnej kawy]

### Dla płynu modelowego D

- [02.05.a: Ciastka, herbatniki, ciasto i inne wyroby piekarskie i cukiernicze, suche: z substancjami tłuszczowymi na powierzchni]
- [02.06.a: Ciastka, herbatniki, ciasto i inne wyroby piekarskie i cukiernicze, świeże: z substancjami zawierającymi tłuszcz na powierzchni]
- [03.01: Czekolada, produkty w czekoladzie, substytuty i produkty pokryte substytutami]
- [03.02.b.I: Słodczyce w postaci pasty z substancjami zawierającymi tłuszcz na powierzchni]
- [04.02.c.II: Przetwory owocowe (dżemy i tym podobne produkty) w roztworze oleju]
- [04.05.c.II: Przetworzone warzywa, w roztworze oleju]
- [05.01: Tłuszcze roślinne i zwierzęce, oleje, zarówno naturalne jak i przetworzone]
- [05.02: Margaryna, masło i inne tłuszcze lub oleje zrobione z mieszanki wody z olejem]
- [06.03.a: Mięso wszystkich gatunków zwierząt, świeże, mrożone, solone, wędzone:
- [06.03.b: Mięso wszystkich gatunków zwierząt w formie pasty, kremów]
- [06.04: Przetworzone produkty mięsne (szynka, salami, etc.)]
- [06.05.b: Zakonserwowane lub częściowo zakonserwowane mięso i ryby w roztworze oleju]
- [07.02: Przefermentowane produkty mleczne takie jak jogurt] zastępczy płyn modelowy D z etanolem 50% (v/v)
- [07.04.b: Sery z wyłączeniem całych serów, pokrytych niejadalną skórka]
- [08.02.a: Smażone lub pieczone produkty spożywcze, smażone ziemniaki, racuchy i tym podobne]
- [08.02.b: Produkty pochodzenia zwierzęcego, smażone lub pieczone]
- [08.03.a.I: Koncentraty na zupy, buliony w proszku z substancjami zawierającymi tłuszcz na powierzchni]
- [08.03.b.I: Koncentraty na zupy, buliony w proszku, w płynie lub w formie pasty z substancjami zawierającymi tłuszcz na powierzchni]
- [08.06.b: Sosy na bazie majonezu, kremy sałatkowe i inne mieszanki wody z olejem]
- [08.06.c: Sosy zawierające olej i wodę tworzące dwie oddzielne warstwy]
- [08.07: Musztarda]
- [08.08.a: Tarty, kanapki, tosty z substancjami zawierającymi tłuszcz na powierzchni]
- [08.10.a: Suszone produkty spożywcze z substancjami zawierającymi tłuszcz na powierzchni]
- [08.13.a: Kakao w proszku]
- [08.13.b: Pasta kakaowa]

### Dla płynu modelowego B

- [04.02.b: Owoce w kawałkach, w formie puree lub w postaci pasty]
- [04.02.c.III: Przetwory owocowe (dżemy i tym podobne produkty) w roztworze alkoholu > 5% vol.
- [04.05.b: Warzywa w kawałkach, w formie puree]
- [04.05.c.III: Przetwory warzywne, w roztworze alkoholu (> 5% vol.)]
- [06.05.a: Zakonserwowane lub częściowo zakonserwowane mięso i ryby w roztworze wodnym]
- [07.02: Przefermentowane produkty mleczne takie jak jogurt]
- [07.03: Słodka i kwaśna śmietana]
- [07.04.b: Sery z wyłączeniem całych serów, pokrytych niejadalną skórka]
- [07.05.a: Podpuszczka w płynie lub w innej formie]
- [08.03.b.II: Koncentraty na zupy, buliony w proszku, w płynie lub w formie stałej]
- [08.04.a: Drożdże i czynniki spulchniające w postaci pasty]
- [08.06.a: Sosy bez z substancji zawierających tłuszcz na powierzchni]

  ORVED S.p.A. con socio unico Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave (VE) Italy	<b>DEKLARACJA ZGODNOŚCI</b>  <b>Nr 02/2009</b>	STRONA 5 z 5
	<b>RODZAJ PRODUKTU:</b> GŁADKIE OPA/CPP TOREBKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO	<b>Data wydania:</b> 12/03/2010  <b>Rev. 01</b>

Płyny modelowe i warunki przeprowadzenia badania według Dekretu Ministerialnego z 22 lipca 1998, n. 338.

Znowelizowane rozporządzenie DM 21.03.73, w sprawie warunków higieny pakowania, odbiorców, przyrządów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi lub środkami do użytku osobistego, w następstwie przyjęcia Dyr. 97/48/EC).

W wyżej wspomnianych warunkach użytkowania zastosowano się do limitów migracji globalnej oraz innych szczególnych ograniczeń, którym podlegają monomery i/lub konserwanty obecne w materiale.

Oświadczenie jest potwierdzone badaniami analitycznymi przeprowadzonymi zgodnie z wymaganiami Dyrektyw 82/711/EC i 85/572/EC i DM 21/03/73 lub oparte na kalkulacjach uwzględniających zawartość substancji podlegających limitom migracji.

W tych kalkulacjach założono, że 1 kg produktów spożywczych wchodzi w kontakt z 6 dm<sup>2</sup> materiału na opakowanie.

***Użytkownik materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zobowiązany jest do udzielania informacji na temat ewentualnych ograniczeń dotyczących właściwości składników (obecność konserwantów i aromatów) produktów spożywczych przeznaczonych do zapakowania.***

***Opakowanie NIE jest odpowiednie***

***Do pakowania produktów spożywczych dla niemowląt*** i małych dzieci zgodnie z Dyrektywami 89/398/EC, 06/141/EC oraz Dekretem legislacyjnym 27-01-1992 n.111 i DPR 20-03-2002 n.57

4. Folia używana do produkcji gładkich OPA/CPP torebek do pakowania próżniowego jest odpowiednia dla przechowywania zapakowanej próżniowo żywności.

***Wskazane torebki do pakowania próżniowego nadają się do gotowania.***

***Wskazane torebki do pakowania próżniowego nadają się do obróbki termicznej takiej jak pasteryzacja lub dezynfekcja za pomocą pary, w temperaturze 120 °C przez 30 minut.***

***Wskazane torebki do pakowania próżniowego nie nadają się do obróbki w kuchence mikrofalowej.***

6. Niniejsza deklaracja została przygotowana zgodnie z wyżej przedstawionymi aktami prawnymi i jest przeznaczona dla: (określić stowarzyszenie lub firmę, dla których deklaracja jest przeznaczona):

---



ORVED S.p.A. con socio unico  
Via dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile  
di Piave (VE) Italy

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Nr 02/2009

STRONA 6 z 5

### RODZAJ PRODUKTU:

GŁADKIE OPA/CPP TOREBKI DO PAKOWANIA  
PRÓŻNIOWEGO

Data wydania:

12/03/2010

Rev. 01

7. Użycie materiałów wskazanych w niniejszej deklaracji w zakładach przemysłowych lub w firmach handlowych nie zwalnia z weryfikacji ich zgodności z obowiązującymi przepisami branżowymi oraz potwierdzenia ich przydatności technologicznej dla celów, do których mają zostać wykorzystane.
8. Niniejsza deklaracja jest ważna przez 24 miesiące od daty podanej poniżej i zostanie zmieniona w przypadku pojawienia się istotnych zmian w produkcji materiałów, które to zmiany mogłyby zmienić zasadnicze wymagania dotyczące zgodności lub, gdy regulacje prawne, na które powołano się w punkcie 1) zostaną znowelizowane lub zmienione, co będzie skutkowało koniecznością przeprowadzenia nowej weryfikacji zgodności materiałów.
9. Niniejszym informujemy również, że cała wymagana dodatkowa dokumentacja jest do dyspozycji jednostek uprawnionych do kontroli, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia 1935/2004, artykuł 16.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA

Producent gwarantuje zachowanie właściwości i przydatność torebek przez co najmniej jeden rok od daty dostawy pod warunkiem, że będą przechowywane w suchym miejscu w **temperaturze** pomiędzy **15-25°C**, gdzie **poziom wilgotności** zawiera się w przedziale **30-60%**.

Nie należy przechowywać torebek w bezpośredniej styczności ze ścianami, podłogą lub źródłami ciepła.

General Manager Orved S.p.A  
Sileo Vendraminetto

ID-No.	Data wydania:	Wydane przez:	Zatwierdzone przez:
02/2009 / Rev.01	12/03/2010	P.Babolin	S.Vendraminetto