


Scheda tecnica PLA

GENERALITÀ

Composizione	PLA (Acido Polilattico)		
Aspetto	Trasparente, colorato		 OTHER
Aspetti ambientali	Codice OTHER - 07	Recuperabile energeticamente	

Le materie prime utilizzate per produrre la "foglia" del materiale PLA (che sarà usata per produrre l'imballaggio termoformato), sono conformi alla normativa italiana e comunitaria inerente i **Materiali ed Oggetti a Contatto con i prodotti Alimentari (MOCA)**.

La "foglia" contiene le seguenti sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e/o Dual Use:

FCM	Nome	N° CAS	PM REF.	LMS*	UM	Dual use
799	POLYETHYLENEGLYCOLMONOALKYLETHER	X	77708	1,8	mg/kg	NO
99	LACTIC ACID	0000050-21-5	19460 62960	60	mg/kg	SI - E270
147	ACRYLIC ACID	0000079-10-7	10690	6	mg/kg	NO
150	METHACRYLIC ACID / ACIDO METACRILICO	0000079-41-4	20020	6	mg/kg	NO
175	ALLYL METHACRYLATE	0000096-05-9	20050	0,05	mg/kg	NO
252	SORBIC ACID / ACIDO SORBICO	0000110-44-1	87200	60	mg/kg	SI - E200
658	DODECYLBENZENESULPHONIC ACID	0027176-87-0	52000	30	mg/kg	NO
575	POLYDIMETHYLSILOXANE (MW > 6 800 DA) / POLIDIMETILSILOSSANO	0063148-62-9 (9016-00-6)	76721	60	mg/kg	SI - E900

* = restrizione come imballaggio; per gli eventuali limiti come DUAL-USE, consultare la legislazione di competenza

e rispetta i limiti di migrazione globale e le restrizioni specifiche nelle seguenti condizioni di prova:

Solvente simulante	Prodotti alimentari rappresentati:	Condizioni di prova
B Acido Acetico 3%	Prodotti acquosi con pH< 4,5	10 giorni a 40°C
D1 Alcool etilico al 50% v/v	Prodotti alcolici >20% - emulsioni tipo olio in acqua	10 giorni a 40°C
D2 Olio vegetale	Prodotti a base di sostanze grasse	10 giorni a 40°C

INDICAZIONI DI UTILIZZO

È IDONEO al confezionamento di alimenti appartenenti alla/e categoria/e alimentare/i (come definito nell'allegato III pt.3 del REG. EU 10/2011)

02 Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria

03 Cioccolato, zucchero e loro derivati, dolciumi

04 Frutta, ortaggi e loro derivati

05 Grassi ed oli

06 Prodotti animali e uova

07 Prodotti lattiero-caseari

08 Prodotti vari

non idoneo al confezionamento di bevande – 01

Congelamento da -40 a -21°C	Congelamento da -20 a 0°C	Refrigerazione da 1° a 5°C	Ambiente da 6° a 25°C	Pastorizzazione fino a 1 h x 100°C	Sterilizzazione fino a 1 h x 121°C	Microonde l'articolo non deve superare i 100°C	Forno tradizionale Fino a 1h x 220°C
NO	NO	SI con un tempo massimo di contatto con l'alimento di 480 gg	SI con un tempo massimo di contatto con l'alimento di 47 gg	NO	NO	NO	NO

Il materiale dev'essere stoccato in luogo asciutto, al riparo dai raggi solari, in magazzini con temperature comprese tra 10° e 30°C e con umidità relativa compresa tra 50 e 70%. Condizioni diverse da quelle indicate possono alterare le caratteristiche dell'articolo. Si consiglia un periodo di condizionamento in reparto, almeno di 24 h prima dell'uso.

Queste informazioni non devono considerarsi una garanzia o una specifica della qualità del prodotto; è responsabilità dell'utilizzatore, assicurarsi che il prodotto sia adeguato all'applicazione finale e risponda a tutti i requisiti di legge relativi.