



CSI
CERTIFICAZIONE E TESTING

Mod. CFC-4



CSI
FOOD
CONTACT

CSI SpA
Sede Legale
20030 Senago - MI - I
Cascina Traversagna 21

Direzione, Uffici e Laboratori
20021 Bollate - MI - I
Viale Lombardia 20
Tel. +39 02 383301
Fax +39 02 3503940
www.csi-spa.com

Registrazione numero/Registration number

C0675\FPM\FDC\16_15

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ PER IL CONTATTO CON ALIMENTI
CERTIFICATE OF FOOD CONTACT COMPLIANCE

VISTI I RAPPORTI DI PROVA CSI DA N. 0675\FPM\FDC\16_1-A N. 0675\FPM\FDC\16_14 DEL 01/07/2016
REFERRING TO THE CSI TEST REPORTS FROM N 0675\FPM\FDC\16_1 to 0675\FPM\FDC\16_15 dated 01/07/2016

SI CERTIFICA CHE IL CAMPIONE
WE CERTIFY THAT THE SAMPLE

FORME IN PLASTICA PER FORMAGGI (IN PE, PP ABS)-neutro
PLASTIC FORMS FOR CHEESE (in PE, PP, ABS)-neutral

PRODOTTO DA
MANUFACTURED BY

ANELLI SRL
VIA ROMA N.2
26836 MONTANASO
ITALIA

RISPETTA I LIMITI DI MIGRAZIONE GLOBALE ALLA CONDIZIONE DI 10 GIORNI A 40°C E DI MIGRAZIONE SPECIFICA ALLA CONDIZIONE DI 10 GIORNI A 60°C CON I SIMULANTI ACIDO ACETICO 3%W/V, ALCOL ETILICO 50% V/V E OLIO D'OLIVA RETTIFICATO IN ACCORDO CON

RESPECTS THE OVERALL MIGRATION LIMITS AT 40°C FOR 10 DAYS AND THE SPECIFIC MIGRATION LIMITS AT 60°C FOR 10 DAYS WITH ACETIC ACID 3% W/V, ETHANOL 50% V/V AND RECTIFIED OLIVE OIL SIMULANTS ACCORDING TO

REGOLAMENTO (CE) n. 1935/2004

REGOLAMENTO (UE) n. 10/2011 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE

D.M. 21/3/1973 (S.O. GU n.104 DEL 20/04/1973) E D.P.R. n.777 DEL 23/8/1982 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE

FDA (Food and Drug Administration) vol.21, cap. 177.1520 (solo per alcuni gradi di PE)

REGULATION (EC) No 1935/2004

REGULATION (EU) No 10/2011 AND AMENDMENTS

ITALIAN MINISTERIAL DECREE OF 21st MARCH 1973 (ORDINARY SUPPLEMENT TO OFFICIAL GAZETTE No 104 OF 20th APRIL 1973) AND ITALIAN PRESIDENTIAL DECREE No 777 OF 23rd AUGUST 1982 AND AMENDMENTS AND CHANGES

IL CAMPIONE E' IDONEO AL CONTATTO PROLUNGATO (OLTRE A 30 GIORNI) A TEMPERATURA AMBIENTE O INFERIORI CON GLI ALIMENTI ACQUOSI, ACIDI, ALCOLICI (fino a 50°), LATTIERO CASEARI ED OLEOSI O GRASSI AVENTI UN FATTORE DI RIDUZIONE X/1.

THE SAMPLE IS SUITABLE TO BE USED IN CONTACT WITH AQUEOUS, ACIDIC, ALCOHOLIC (UP TO 50°), DAIRY PRODUCTS AND OILY OR FATTY FOODSTUFFS WITH X/1 REDUCTION FACTOR FOR STORAGE TIMES (ABOVE 30 DAYS) AT ROOM TEMPERATURE OR BELOW.

PRODUCTS AND OILY OR FATTY FOODSTUFFS WITH X/1 REDUCTION FACTOR FOR STORAGE TIMES (UP TO 30 DAYS) AT ROOM TEMPERATURE OR BELOW.

DATA DI RILASCIO: 14 SETTEMBRE 2016

ISSUE DATE: 2016, 14ND SEPTEMBER

GRUPPO
IMQ



Paolo Fumagalli

pagina 1 di 1

Pagina/page

THIS CERTIFICATE REMAINS THE PROPERTY OF CSI-SPA