



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI
DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Identificazione del dichiarante

Sig. : Michelangelo Anderlini
Funzione: direttore tecnico
Azienda : BIOPAP Srl Società Benefit - Via Edison 237 - 20019 - Settimo Milanese (MI) - Italia

2. Identificazione del manufatto

Descrizione Piatti alimentari compostabili

Riferimento: BIOPAP® LP

Composizione del materiale

Il materiale è composto da uno strato di cartone in pura cellulosa vergine bianchita (ECF) con una spalmatura barriera idonea al contatto alimentare diretto che ne incrementa la resistenza all'umidità e ai grassi. La spalmatura barriera è composta da una emulsione acquosa con frazione polimerica che viene cristallizzata ed essiccata sulla superficie del cartone tramite dei gruppi infrarossi costituendone il lato posto a contatto con gli alimenti.
Senza PFAS aggiunti.

Dichiarazione emessa il : 13/05/2026

3. Idoneità del manufatto oggetto della dichiarazione

I piatti BIOPAP® LP sono idonei al contatto alimentare diretto con i cibi secchi, acquosi, acidi, debolmente alcolici, lattiero caseari e grassi, per applicazioni da -80°C a +160°C secondo le seguenti norme:

- *DM 21-03-1973 e successivi aggiornamenti
- *Reg. CE 1935/2004
- *Reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti e modifiche
- *Recepimento Direttiva CE 72/2002
- * DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche
- *Direttiva CE 2023/2006 GMP
- *Reg. UE 2025/40 PPWR

Sulla base delle dichiarazioni di idoneità al contatto alimentare rese disponibili dai fornitori, il limite di migrazione globale sono rispettati nelle seguenti condizioni e come da rapporto di prova N°225\FPM\FDC\18 Del 31-01-2019 :

Simulante	Durata	Temperatura
B	2H	100°C
C Etanolo 20%	2H	T° di riflusso
E	2H	200°C

- I piatti BIOPAP® possono essere utilizzati nel freezer, nel frigorifero, nel forno a microonde e tradizionale

- I piatti BIOPAP® devono sottostare alle seguenti avvertenze: non introdurre nel forno il piatto senza cibo. Il fondo del piatto deve essere sempre coperto dal cibo. Evitare il contatto o la vicinanza con fiamme libere, pareti calde e resistenze elettriche. Idoneo al riempimento a caldo, al contatto prolungato sino a 70°C per massimo 2 ore, a 90°C per massimo 60 minuti, nel forno a microonde sino a 100°C per massimo 15 minuti e nel forno tradizionale sino a 160°C per massimo 5 minuti.

Valutazioni aggiuntive sui micro contaminanti

Rapporto 1723\FPM\FDC\19 del 13/11/19

Analisi	Metodo	Limite massimo	Risultato
Determinazione del trasferimento di agenti antimicrobici	EN 1104	Nessun trasferimento	Nessun trasferimento
Solidità della carta e del cartone trattati con sbiancanti fluorescenti	EN 648 A,B,C,D	5 /5	Nessuna cessione
		WCC	Result
Determinazione delle sostanze fluorate (PFAS)	Estrazione con solvente + LC-MS/TOF	<0.001 mg/kg of food	<0.0001 mg/dm ² <LoQ

4. Informazioni circa le sostanze soggette a restrizioni

- Migrazioni specifiche

E' stata valutata la conformità secondo una ipotesi di migrazione al 100% delle sostanze contenute nel materiale indipendenti dalla durata e dalla temperatura di contatto

Sostanza	Identificazione FCM	Limite mg/kg
Methyl Methacrylate	80-62-6	6
2-Ethylhexyl Acrylate	103-11-7	0,05
Ammonia	1336-21-6	
Poly(oxy-1-2ethanediyl, .alpha.-undecyl-.omega-hydroxy, branched and linear	127036-24-2	1,8
BIT	2634-33-5	0,5
Methacrylic acid	79-41-4	6
Styrene	100-42-5	60
N-Butyl Acrylate	141-32-2	6
Sodium Lauryl Sulphate	73296-89-6	
3(2H)-Isothiazolone, 5chloro-2 methyl mixt. With 2-methyl3(2H)isothiazolone	55965-84-9	0,15
Ethylene glycol	107-21-1	30

- Bisfenoli

Conformità a seguito di analisi HPLC-MS dopo estrazione, rapporto di prova 1723\FPM\FDC\19 del 13/11/19

Sostanza	Limite mg/kg	Risultati mg/kg
Bisphenol A	<0.05	<0.0003
Bisphenol S	<0.05	<0.0003

- Metalli pesanti

Conformità a seguito di analisi ICP con estrazione acida, rapporto 1723\FPM\FDC\19 del 13/11/19

Sostanza	Limite mg/kg	Risultato mg/kg
Al	<1	<0.2
Ba	<1	<0.04
Co	<0.05	<0.002
Cu	<5	<0.05
Fe	<48	<0.05
Li	<0.6	<0.002
Mn	<0.6	<0.05
Ni	<0.02	<0.01
Zn	<5	<0.05

- Ftalati

Conformità a seguito di analisi GC MS dopo estrazione a solvente, rapporto di prova 1723\FPM\FDC\19 del 13/11/19

Sostanza	Limite mg/kg	Risultato mg/kg
Benzyl butyl	<30	<0.1
Bis-(2-ethylhexyl)	<1.5	<0.1
Diallyl	<0.01	<0.01
Dibutyl	<0.3	<0.01
Diisononyl-diisodecyl	<9	<0.8

- OGM

Secondo le informazioni correnti ricevute dai nostri fornitori, gli OGM (secondo la definizione della Direttiva EU 2001/18/EC) non sono utilizzati come componenti di fabbricazione o non sono intenzionalmente aggiunti nelle ricette di fabbricazione.

- Additivi del settore cartario

Secondo le informazioni correnti ricevute dai nostri fornitori, gli OGM (secondo la definizione della Direttiva EU 2001/18/EC) non sono utilizzati come componenti di fabbricazione o non sono intenzionalmente aggiunti nelle ricette di fabbricazione.

- Talco (CAS 14807-96-6)
- Carbonato di Calcio (CA 471-34 1)
- Biossido di Titanio (CAS 13463-67-7)

- Sostanze Dual Use

Secondo le informazioni ricevute dai nostri fornitori di materie prime, le seguenti sostanze autorizzate come additivi alimentari secondo il Reg. (EC) 1333/2008 possono essere presenti nella composizione ma non in quantità rilevanti.

Sostanza	Identificazione : numero E ou FL
Sodium Sulphate	E514
Sodium Sulphite	E221
Polydimethyl siloxane	E900

5. Informazioni relative all'utilizzo finale del contenitore

I piatti oggetto di questa dichiarazione sono idonei al contatto alimentare diretto con i cibi secchi, acquosi, acidi, debolmente alcolici, lattiero caseari e grassi.

Le condizioni standard di utilizzo sono :

La congelazione

La conservazione a temperatura di refrigerazione

Il mantenimento non superiore a 90°C per 60 minuti

Il riempimento a caldo, al contatto prolungato sino a 70°C per massimo 2 ore, nel forno a microonde sino a 100°C per massimo 15 minuti e nel forno tradizionale sino a 160°C per massimo 5 minuti.

Rapporto massimo di superficie di contatto per stabilire a conformità di questa dichiarazione : 1kg di alimento per 6 dm²

6. Percentuale di prodotti rinnovabili

I piatti compostabili BIOPAP® LP hanno una percentuale di origine non fossile > 97%

7. Altre informazioni

- Stampa

I piatti alimentari BIOPAP® LP sono stampati all'esterno con inchiostri e vernici conformi all'uso negli imballaggi per alimenti e conformi alle buone pratiche EUIPA 2024.

- Assenza di sostanze in forma nanometrica

Sulla base delle informazioni attuali ricevute dai nostri fornitori, nessuna sostanza in forma nanometrica viene utilizzata come componente o aggiunta intenzionalmente alle ricette di produzione.



- REACH

Secondo le informazioni attuali ricevute dai nostri fornitori, nelle ricette di fabbricazione vengono utilizzati solo componenti chimici conformi al regolamento REACH (CE) n. 1907/2006. In particolare, le sostanze dell'allegato XIV e dell'allegato XVII del presente regolamento non sono presenti nelle ricette di fabbricazione.

Questa dichiarazione è valida solo per i piatti così come consegnati (piatto vuoto) e fintanto che non vi sia alcuna modifica normativa o di cambi di destinazione/utilizzo che possa comportare una variazione del comportamento del piatto.

In ogni caso, per conformità si intende il rispetto delle condizioni di conservazione, manipolazione e utilizzo, tenendo conto delle caratteristiche particolari del piatto e delle condizioni previste dalle buone pratiche del settore.

In caso di modifica alle caratteristiche del prodotto confezionato, della sua composizione o destinazione, nonché in caso di modifica delle condizioni di lavorazione del contenitore, il soggetto destinatario della presente dichiarazione deve garantire la compatibilità del piatto / contenuto per la quale è l'unico soggetto responsabile.

Michelangelo Anderlini
(direttore tecnico)



BIOPAP S.R.L.
VIA EDISON, 237
20019 SETTIMO MILANESE (MI) - ITALY

TEL/PH + 39 02 48926406
FAX +39 02 48929991
E-MAIL INFO@BIOPAP.COM
WWW.BIOPAP.COM

DATI LEGALI:
P.IVA N. 13365280158
C. F. N. 13365280158
R.E.A. CCIAA MILANO N.1642715
CAPITALE SOCIALE 144.230,00 EURO I.V.