



DECLARACION DE CONFORMIDAD CONFORMITY DECLARATION

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L.

B° San Juan s/n
20570 Bergara
SPAIN

Grupo Marcos Larrañaga y Cia

Tfno: 943 76 90 30 Tfno: +(34) 943 76 91 74

Fax : 943 76 53 87 Fax : +(34) 943 76 92 22

E-Mail : comercial@lacor.es , export@lacor.es

www.lacor.es

Expedido en Bergara a 28/01/2016

Issued in Bergara on 01/28/2016

El que suscribe

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L.

Con N.I.F. B20892394

The undersigned,

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L.

With Tax Id. no. B20892394

Declara bajo su responsabilidad que el producto comercializado con la referencia y descripción siguientes (ver parte inferior) cumple las normativas indicadas.

Esta declaración se expide para dar cumplimiento a la Directiva Europea sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos 1935/2004 CEE

Hereby declares under his/her responsibility that the product marketed with the following reference and description (see below) complies with the indicated regulations.

This declaration is issued to comply with the European Directive 1935/2004 EEC on materials and objects meant to come into contact with food products.

Ref.	Descripción / Description
14124	CUBO INOX -GARINOX- 24 CM 6L.
	PAIL ST.STEEL GARINOX 24 CMS 6Lt

SGS-Apto Uso Alimenticio



Object: **Food Contact Declaration**

1) We hereby declare that the material or the item:

PX

is suitable to come into contact with OILY AND FATTY FOOD

IS COMPLYING

with the following European Law:

- Regulation EC No 1935/2004;
- Regulation EC No 2023/2006;
- Regulation EC No 10/2011;

and with the following German law and BfR Recommendations:

- LFGB § 30 and § 31;
- BfR Recommendation XV;

2) BfR Recommendation XV compliance test:

- The finished products must not test positively for peroxides (absent);
- Volatile organic matter (VOM): PASS

3) This declaration is valid for 24 months after the below date, and it will be previously replaced in case of changes in the production/formulation of the material, or if the law references in point 1 will be revised and updated so that a new compliance checking is required.

24/06/2016

DIVISIONE: **FOOD PACKAGING MATERIALS** LABORATORIO: **FOOD CONTACTS**
 DIVISION: **LABORATORY:**

RAPPORTO DI PROVA (Test Report)		Pag. 1 di/of pag. 6
N°	0422\FPM\FDC\11_2	Data: 17/05/2011 Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
 SPECIMEN DESCRIPTION:

STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
 CLIENT:

SILIKOMART SRL
 Via Tagliamento, 78
 30030 Mellaredo di Pianiga (VE)

NORMA DI RIFERIMENTO:
 REFERENCE STANDARD:

D.P.R. 777 del 23 Agosto 1982 e D.L. 108 del 25 Gennaio 1992, D.M. 34 del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73, D.M. 220 del 26/04/93 S.O. GU n° 162 del 13/07/93, Allegato del Decreto 338 del 22/07/98 GU n° 228 del 30/09/98, D.M. n. 299 del 22/12/05 GU n° 37 del 14/02/06. Direttive europee: 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, 93/8/CEE GU L90 del 14/04/1993, 97/48/CE GUCE L 222 del 12/8/97, 2002/72/CE GUCE L 220 del 15/8/02, 2004/19/CE GUCE L 71 del 10/3/04, 2005/79/CE GUCE L 302 del 19/11/05, 2007/19/CE GUCE L 91 del 31/3/07, 2008/39/CE GUCE L 63 del 07/03/2008 e Regolamento 975/2009/CE GUCE L 274 del 20/10/2009. Regolamenti 1935/2004/CE GUCE L 338 del 13/11/04 e 1895/2005/CE GUCE L 302 del 19/11/2005. UNI EN 1186 1+15:2003. Res AP(2004)5

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
 OUTSIDE DISTRIBUTION:

SILIKOMART SRL
Sig. Alberto PASETTO

DISTRIBUZIONE INTERNA:
 INSIDE DISTRIBUTION:

Copia: Responsabile Divisione

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
 ACCREDITATION BODY:



LAB N°0006
 Signatory of EA, IAF and ILAC
 Mutual Recognition Agreements

DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 15/04/2011
- Data inizio prove: 15/04/2011
- Data fine prove: 16/05/2011
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA

CAMPIONAMENTO E PRELIEVO

Il campionamento e il prelievo iniziali sono stati eseguiti dal Committente della prova.
Per l'esecuzione della prova sono stati prelevati casualmente, dai campioni consegnati al Laboratorio, i provini richiesti dalla norma tecnica adottata.

DICHIARAZIONE

I risultati di prova contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al campione provato.

Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione del Responsabile del Centro.

Incertezza di misura (*): le incertezze di misura dichiarate in questo documento sono espresse come incertezza estesa, ottenuta moltiplicando l'incertezza tipo per il fattore di copertura K corrispondente al livello di fiducia di circa il 95%. Tale fattore K vale 2,02.

(**): prova non soggetta ad accreditamento Accredia.

DETERMINAZIONI EFFETTUATE**1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE**

Idoneità all'impiego a contatto con gli alimenti secondo il DM del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73, DM 220 del 26/04/93 S.O. GU n° 162 del 13/07/93, Allegato del Decreto 338 del 22/07/98 GU n° 228 del 30/09/98, DM 299 del 22/12/05 GU n° 37 del 14/02/06, Dir. 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, Dir. 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, Dir. 97/48/CE GUCE L 222 del 12/8/97, Dir. 2002/72/CE GUCE L 220 del 15/8/02, Dir. 2004/19/CE GUCE L 71 del 10/3/04, Dir. 2005/79/CE GUCE L 302 del 19/11/05, Dir. 2007/19/CE GUCE L 91 del 31/3/07, Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04, UNI EN 1186-3:2003 e UNI EN 1186-14:2003.

Liquidi simulanti

Condizioni di contatto

Acido acetico 3% p/v

2 ore a 100°C contatto ripetuto

Alcool etilico 95% v/v

6 ore a 60°C contatto ripetuto

La prova è stata eseguita secondo modalità **Article filling** sul liquido proveniente dal TERZO contatto.

LR: 1 mg/dm²

2) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE DI COLORANTI

La determinazione della migrazione di coloranti è effettuata mediante esame spettrofotometrico tra 400 e 750 nm eseguite con il liquido simulante ottenuto dalle prove di cessione; 10 cm di percorso ottico per il liquido simulante acquoso e 1 cm per quello oleoso.

Ai fini dell'espressione del risultato, verrà considerato il valore minimo di Trasmittanza, T%, delle curve registrate nell'intervallo 400nm—750 nm.

Limite minimo 95% di Trasmittanza (T%).

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Acido acetico 3% p/v	2 ore a 100°C contatto ripetuto
Olio di girasole	2 ore a 175°C contatto ripetuto

3) DETERMINAZIONE DELLE MATERIE ORGANICHE LIBERE DI OGGETTI IN SILICONE(**)

Valutazione del calo in peso secondo il decreto francese del 25 novembre 1992 ove lotti di tre provini ricavati dai campioni in dotazione di circa 10 g sono stati condizionati, previo raggiungimento dell'umidità costante in essiccatore per 24 ore, in una stufa termostata a ventilazione forzata a 200°C ± 2 per 4 ore.

Il condizionamento viene effettuato in modo da esporre all'aria l'intera superficie dei provini, mantenuti sospesi durante la permanenza in termostato.

Al termine delle 4 ore, i provini sono stati introdotti in un essiccatore contenente CaCl₂ e lasciati raffreddare per 24 ore. Sono stati pesati, così come prima del condizionamento, su bilancia analitica con divisione 0.1 mg.

Il calo in peso dei provini è registrato e valutato in termini di media e deviazione standard.

LOD: 0.01%

RISULTATI

1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA			
Simulante: Acido acetico 3% p/v			
Condizioni di contatto: 2 ore a 100°C contatto ripetuto			
Unità di misura: mg/dm²			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa (*)	valore limite Res AP(2004)5
< 1	< 1	---	10±2
< 1			
< 1			

STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA			
Simulante: Alcool etilico 95% v/v			
Condizioni di contatto: 6 ore a 60°C contatto ripetuto			
Unità di misura: mg/dm²			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa ^(*)	valore limite Res AP(2004)5
24.2	25.9	2.9	10 ± 3
27.0			
26.4			
Coefficiente di riduzione X applicato secondo DM n. 220 del 26 aprile 1993, (Suppl. Ord. G.U. n. 162 del 13/7/1993)			3

2) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE DI COLORANTI

STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA			
Simulante: Acido acetico 3% p/v			
Condizioni di contatto: 2 ore a 100°C contatto ripetuto			
Percorso ottico: 10 cm			
Unità di misura: T%			
valori minimi rilevati	Valore minimo	incertezza estesa (**)	valore minimo (secondo DM 21/03/73)
100	100	0.5	≥95
100			
100			

STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA			
Simulante: Olio di girasole			
Condizioni di contatto: 2 ore a 175°C contatto ripetuto			
Percorso ottico: 1 cm			
Unità di misura: T%			
valori minimi rilevati	Valore minimo	incertezza estesa ^(**)	valore minimo (secondo DM 21/03/73)
95.5	95.5	0.5	≥95
95.5			
95.5			

^(**) per questa variabile il terzo capoverso delle **DICHIARAZIONI** non è applicabile

3) DETERMINAZIONE DELLE MATERIE ORGANICHE LIBERE DI OGGETTI IN SILICONE^(**)

STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA					
Provino A %	Provino B %	Provino C %	MEDIA	s. t.	Valore Limite (Secondo decreto francese del 25/11/92)
0.29	0.30	0.31	0.30	0.01	0.5 %

Pareri ed interpretazioni non soggetti all'accreditamento ACCREDIA.

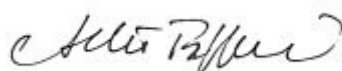
CONCLUSIONI

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione **STAMPO IN SILICONE SF061 TERRACOTTA** è idoneo al contatto con gli alimenti acquosi, acidi, alcoolici ed oleosi o grassi per i quali sono previsti i simulanti A, B, C e D (aventi coefficiente di riduzione pari a X/3 o superiori).

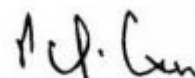
L'idoneità è valida purché i monomeri, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici impiegati siano conformi alla legislazione vigente, gli eventuali limiti di migrazione specifica siano rispettati e non si verifichino modificazioni sfavorevoli delle caratteristiche organolettiche dell'alimento.

DATA
Date

17/05/2011

RESP. FOOD PACKAGING
MATERIALS
Division Head
Alberto TaffurelliRESP. DEL CENTRO
Managing Director

Pasqualino Cau



Declaration of conformity

As per Reg. CE 1935/2004 the undersigned Alessandro MARTELLATO, as sole Administrator of MARTELLATO S.r.L. – Via Rovigo 1/B - 35010 Vigonza (PD) regarding the items “**50SL300B and 50SL370B**”

declares that

- 1) the articles are produced in ABS white coloured
- 2) the plastic material and the articles meet relevant requirements laid down in Reg. EC 1935/2004, Reg. EU (No) 10/2011
- 3) the articles are intended to get in contact with foods (under see the attached A)
- 4) the ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the article is 1,0 ml/cm²

Attached A

Global Migration – Liquid symulant	Condition of contact	Exit
Acetic acid 3%	2 hours at the temperature of 70°C, 3 a.	Conform
Ethanol at 50%	2 hours at the temperature of 70°C, 3 a.	Conform
Oil	2 hours at the temperature of 70°C, 3 a.	Conform

The specific migration tests (CAS 2082-79-3, CAS 106-99-0 e CAS 107-13-1), gave us appropriated results, underling the full respect of the limits established by European Reg. 10/2011.

The items are produced in good practices of manufacturing as per EC/2023/2006 Regulation so that:

- the food must be no toxic
- do not affect organoleptic characteristics

In any event:

The conformity gets subject to the respect for the conditions of storage, handling and use taking into account the particular characteristics of the material or the object, the conditions such as planned by the manners or the professional codes.

This document contains information based on our current knowledge.

Vigonza, 01/10/2014

Martellato S.r.l.
Via Rovigo, 1/B
35010 Vigonza (PD) - Italy
P.IVA 02327740284

Revision: 05/2017

MARTELLATO srl Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza (PD) Italy
Tel +39 049 7800155 - Fax +39 049 8087744 - Partita Iva 02327740284
www.martellato.com - martellato@martellato.com



Declaration of Conformity

As per Reg. CE 10/2011 the undersigned Alessandro MARTELLATO, as sole Administrator of MARTELLATO S.r.L. - Viale Navigazione Interna n. 97 - I-35027 Noventa Padovana (PD) -, regarding of the items made in ABS,

declares that

- 1) the article is produced (for injection) in ABS, white coloured.
- 2) the plastic materials and the article meet relevant requirements laid down in Regulation EC 10/2011 and Regulation EC 1935/2004.
- 3) the article is intended to get in contact with foods (see under the attached A).

Attached A

Global migration – Liquid simulant	Conditions of contact	Exit
Ethanol at 50% third attack	2 hours at the temperature of 70° max	Conform
Oil at third attack	2 hours at the temperature of 70° max	Conform

- 4) the ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the article is 1,0 ml/cm²

The white pigment respect the Italian D.M. 21/03/1973 and european Reg. CE 1935/2004. The specific migration tests (Butadiene and acrylonitrile) made, in an accredited laboratory, gave us results favorable, underling the full respect of the limits established by European Reg. EC/10/2011.

The items are produced in good practices of manufacturing as per EC/2023/2006 Regulation so that:

- the food must be no toxic
- do not affect organoleptic characteristics

In any event:

The conformity gets subject to the respect for the conditions of storage, handling and use taking into account the particular characteristics of the material or the object, the conditions such as planned by the manners or the professional codes.

This document contains information based on our current knowledge. They only have an indicative value so they do not rapresent any commitment from us especially in case of right violation toward third party due to the use of our products.

Noventa Padovana, 11/01/2012

Martellato srl
Sede Legale e Stabilimento
Viale della Navigazione Interna, 97
35027 Noventa Padovana (PD) Italy
Tel. +39 049 7800155 - Fax +39 049 8087744
Partita IVA 02327740284

revision n.1/2012

MARTELLATO srl V.le della Navigazione Interna, 97 - 35027 Noventa Padovana (PD)
Tel. +39 049 7800155 - Fax +39 049 8087744 - martellato@martellato.com
P.I 02327740284

Declaration of conformity

As per Reg. EC 10/2011 the undersigned Alessandro MARTELLATO, as sole Administrator of MARTELLATO S.r.L. - Viale Navigazione Interna n. 97 - I-35027 Noventa Padovana (PD) regarding the **MOULDS FOR CHOCOLATE**

declares that

1. the article is produced, for thermoforming, in PET (polyethylene terephthalate)
2. the items meet relevant requirements laid down in Regulation EC 1935/2004, in Regulation EC 10/2011, in DM 21/03/73 and DPR 777/82.
3. the article is intended to get in contact with foods (under see the attached A)
4. the ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the article is 1,0 ml/cm²

Allegato A

Global Migration – Liquid symulant	Condition of contact	Exit
Ethanol at 50%	10 days at the temperature of 40°C max	Conform
Olive oil	10 days at the temperature of 40°C max	Conform

The specific migration test (Ethylene glycol and diethylene glycol, antimony, phthalic acid, vinyl propionate and acetaldehyde) made on the oil and Ethanol at 50% simulants, in a accredited laboratory, gave a results favorable, underling the full respect of the limits established by Reg. EC 10/2011.

The items are produced in good practices of manufacturing as per EC/2023/2006 Regulation so that:

- the food must be no toxic
- do not affect organoleptic characteristics

In any event:

The conformity gets subject to the respect for the conditions of storage, handling and use taking into account the particular characteristics of the material or the object, the conditions such as planned by the manners or the professional codes.

This document contains information based on our current knowledge. They only have an indicative value so they do not rapresent any commitment from us especially in case of right violation toward third party due to the use of our products.

Noventa Padovana, 11/01/2012

Martellato srl
Sede Legale e Stabilimento
Viale della Navigazione Interna, 97
35027 Noventa Padovana (PD) Italy
Tel. +39 049 7800155 - Fax +39 049 8087744
Partita IVA 02327740284

Revision: 1/2012

MARTELLATO srl V.le della Navigazione Interna, 97 - 35027 Noventa Padovana (PD)
Tel. +39 049 7800155 - Fax +39 049 8087744 - martellato@martellato.com
P.I 02327740284



IBILI MENAJE, S.A.

B° San Juan s/n

20570 Bergara

SPAIN

Grupo Marcos Larrañaga y Cia

Tfno: +(34) 943 76 35 44

Fax : +(34) 943 76 51 39

E-Mail : comercial@ibili.net , export@ibili.net

www.ibili.net

DECLARACION DE CONFORMIDAD CONFORMITY DECLARATION

Expedido en Bergara a 13/04/2018

Issued in Bergara on 04/13/2018

El que suscribe

IBILI MENAJE S.A.

Con N.I.F. A20327177

The undersigned,

IBILI MENAJE S.A.

With Tax Id. no. A20327177

Declara bajo su responsabilidad que el producto comercializado con la referencia y descripción siguientes (ver parte inferior) cumple las normativas indicadas.

Esta declaración se expide para dar cumplimiento a la Directiva Europea sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos 1935/2004 CEE

Hereby declares under his/her responsibility that the product marketed with the following reference and description (see below) complies with the indicated regulations.

This declaration is issued to comply with the European Directive 1935/2004 EEC on materials and objects meant to come into contact with food products.

Ref.	Descripción / Description
784200	CORTA MASAS REDONDO RIZADO(9 PC)
	DOUGH CUTTERS ROUND FLUTTED (9 PC)

REGULATION (EU) 10/2011

