



## FOOD CONTACT DECLARATION

We hereby declare that the gastronorm containers, ice cream containers and trays we supplied are suitable to come in contact with **ALL KIND OF FOOD**

### COMPLYING

With the following European Law:

- Regulation (CE) n. 1935/2004
- Regulation (CE) n. 2023/2006 (GMP)

and with the following Italian Law:

- DPR 777/82 and subsequent updates and amendments
- DM 21/03/1973 and subsequent updates and amendments.

The alloy of the above mentioned items is: AISI 304 (1.4301)

### Food Contact compliance test

The material respects the limit of overall migration and the specific migrations of Nickel, Chromium and Manganese in the proof terms as follows:

Food Simulant: Acetic acid 3% w/v in aqueous solution

Time and Temperature: 30 minutes at 100°C - repeated contact

This declaration is valid from the below mentioned date and will be replaced in case of changes in the production/formulation of the material, or if the law references will be revised and updated so that the new compliance checking is required.

Date: 31.03.2015

Name: Alvise Mori

Position: Business Operator

Stamp and Signature:



**MORI 2A  
ITALY****DEKLARACJA DOTYCZĄCA MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ**

Niniejszym zaświadczamy, że pojemniki gastronomiczne, pojemniki do lodów oraz tace dostarczane przez nas są odpowiednie do kontaktu ze WSZYSTKIMI RODZAJAMI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH i SPEŁNIAJĄ WYMOGI

następujących przepisów Prawa Europejskiego:

- Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004
- Rozporządzenie (WE) Nr 2023/2006 (GMP - dobra praktyka produkcyjna)

oraz następujących przepisów Prawa Włoskiego:

- DPR 777/82 z późniejszymi zmianami i uaktualnieniami
- DM 21/03/1973 z późniejszymi zmianami i uaktualnieniami

Stop wyżej wymienionych produktów to: AISI 304 (1.4301)

Test zgodności dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Materiał spełnia wymagania limitów migracji globalnej oraz migracji specyficznej dla niklu, chromu i manganu w warunkach próbnych jak następuje:

Płyn modelowy imitujący żywność: Kwas octowy 3% stężenie w roztworze wodnym  
Czas i temperatura: 30 minut w temperaturze 100°C - kontakt wielokrotny

Ważność niniejszej deklaracji rozpoczyna się od daty wskazanej poniżej i zostanie skorygowana w przypadku wprowadzenia zmian w produkcji / składzie materiału lub w przypadku wprowadzenia zmian lub nowelizacji w przepisach prawnych, które to zmiany spowodowałyby konieczność przeprowadzenia nowej kontroli zgodności.

Data: 31.03.2015

Imię i nazwisko: Alvise Mori

Stanowisko: Business Operator

Pieczęć i podpis: