

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al Reg. UE n. 10/2011 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti e integrazioni.

Devono essere forniti e/o utilizzati seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- Piatti piani in melamina per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Piatti fondi in melamina per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Scodelle in melamina per minestra per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Piatti per frutta in melamina per alimenti caldi (almeno 70°C per 3 ore) e freddi
- Bicchieri da 200 cc in melamina o polycarbonato, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 3 ore) e fredde
- Brocche in polycarbonato, da 1000 ml, con coperchio
- Posate in acciaio inox
- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- rotolo carta
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- Cucchiaini biodegradabili, compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- Tovaglietta in carta tipo americana, senza stampe

Per ciascun materiale dovranno essere conservate e tenute aggiornate presso i centri cottura le dichiarazioni di conformità rilasciate dal produttore, con le indicazioni di uso e temperature/tempi massimi per l'utilizzo.

Il seguente materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere biodegradabile. La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

- Piatti piani per alimenti caldi (almeno 80°C per 4 ore) e freddi
- Piatti fondi per alimenti caldi (almeno 80°C per 4 ore) e freddi
- Scodelle per minestra per alimenti caldi (almeno 80°C per 4 ore) e freddi
- Piatti per frutta per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Bicchieri da 200 cc, per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Coltelli compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e le relative confezioni dovranno essere aperte dagli utenti.