

**SCHEDA TECNICA PRODOTTI USI ED ESCLUSIONI**
**VELINE**

Al fine di individuare una corretta struttura dell'imballaggio occorre conoscere l'alimento che si vuole proteggere e la vita di scaffale che si vuol ottenere, caratteristiche che possono essere valutate pienamente solo dall'utilizzatore finale del packaging che, pertanto, si deve assumere la responsabilità dell'idoneità funzionale dell'imballaggio e condurre il suo accertamento in modo obiettivo, valutando le proprietà fisiche e chimiche del materiale e correlandole alle esigenze del prodotto, e pertanto la dichiarazione di conformità alimentare rilasciata dal produttore decade all' inappropriata d'uso dell'imballaggio.

**UTILIZZO**

Le veline sono prodotte con materie prime selezionate che le rendono adatte agli utilizzi nel settore alimentare, igienico e nella trasformazione (accoppiamento, paraffinatura, politenatura). La scelta del tipo e della grammatura deve essere operata in base alle necessità nell'utilizzo finale ad esempio : una carta di buona formazione non porosa è idonea per stampe a fondo pieno o per accoppiamento, una carta di buona formazione a fibra lunga è adatta alla torsione ad esempio per confezioni a fiocco. Sono indicate come carte per prodotti non alimentari e come imballo di prodotti alimentari secchi e non grassi.

**GRAMMATURE E SUPPORTI DISPONIBILI A LISTINO**

Disponibili nelle seguenti grammature per le seguenti classi merceologiche

**CS00VEL2100 monolucida** adatta per : enoteche, calzaturifici, abbigliamento, oggettistica, oreficerie, articoli regalo

**CS00VEL2500 lisciata** adatta per : enoteche, calzaturifici, abbigliamento, oggettistica, oreficerie, articoli regalo

**IS00VEL2200ML monolucida** adatta per incarti a fiocco : amaretti, brutti e buoni, baci di dama

**IS00VEL2200LS lisciata, IS00VEL2500LS lisciata** adatta per incarti a fiocco : amaretti, brutti e buoni, baci di dama, fazzoletti frutta; adatta anche per fondi colorati

**IM00VEL2200LS lisciata, IM00VEL2500 lisciata** adatta per incarti macchinabili a fiocco : amaretti, brutti e buoni, baci di dama; adatta anche per fondi colorati

**TERMOALDANTE**
**TEMPERATURA DI UTILIZZO**

NO

Temperatura ambiente. Può essere utilizzata in frigorifero e freezer, le condizioni di utilizzo sono comunque vincolate alle temperature e alle modalità di conservazione previste per l'alimento contenuto

**ALIMENTARIETA'** Si  LIMITATAMENTE AL LATO NON STAMPATO No

Il materiale non contiene sostanze sottoposte a restrizioni nella legislazione Italiana, rispetta i requisiti di composizione e purezza previsti dal D.M. 21-3-73 e successive modifiche, idoneo al contatto con alimenti per i quali sono previste e non prove di migrazione. Si dichiara che il materiale è prodotto nel rispetto dei Reg. Ce 1935/2004 e 2023/2006 secondo gli schemi previsti nelle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 22005, UNI EN 15593. Per la dichiarazione di conformità specifica vedere dichiarazione allegata al singolo lotto di fornitura.

**ESCLUSIONI E SPECIFICHE**

- Il prodotto non è classificato tra le sostanze pericolose
- Il materiale non è idoneo all'impiego in forno a microonde unitamente al prodotto alimentare
- Il materiale non è idoneo all'impiego in forno tradizionale unitamente al prodotto alimentare
- Stoccare il materiale lontano da fonti di ignizione

**CONSERVAZIONE E SCADENZA**

Conservare in locale chiuso su bancali o ripiani al riparo da umidità e fonti di calore. Riporre sempre gli imballi non utilizzati nella confezione originale per proteggerli da contaminazioni esterne a mezzo di agenti atmosferici, chimici e contaminanti presenti sul posto di confezionamento. Manipolare secondo le buone pratiche lavorative

**SMALTIMENTO**

Nella raccolta differenziata destinata a recupero con carta e cartone, non disperdere nell'ambiente

Data : \_\_10/01/2012\_\_

Firma RESPONSABILE : \_\_\_\_\_ Bertone Giuseppe \_\_\_\_\_