



Partner  
per la sicurezza alimentare



## Sicurezza alimentare certificata



A tutela della salute del Consumatore, i nastri Chiorino sono conformi alle più recenti **normative alimentari** europee e internazionali.

**REGOLAMENTO EC 1935/2004 e aggiornamenti**

**REGOLAMENTO EC 2023/2006 e aggiornamenti**

**REGOLAMENTO EU 10/2011 e aggiornamenti**

**FDA (Food and Drug Administration)**

La selezione accurata delle materie prime, l'adeguamento costante da parte dei Laboratori R&D all'evoluzione legislativa in materia di sicurezza alimentare e i controlli rigorosi lungo tutto il processo produttivo (*Good Manufacturing Practices*) garantiscono l'**assoluta idoneità alimentare** dei nastri Chiorino.

Ogni nastro Chiorino è accompagnato da **dichiarazioni di conformità alimentare** redatte a norma di legge.

Il Cliente ha così la sicurezza e la tranquillità di utilizzare sempre materiali pienamente idonei al sistema **HACCP**.

**CHIORINO**

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**CHIORINO S.p.A.**, con sede in Via S. Agata, 9, 13900 Biella, Italia, dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che il nastro

**NA-789 2M5 U0-U2 HP W A**

è conforme alle normative alimentari:

**REGOLAMENTO EC 1935/2004 e aggiornamenti**  
**REGOLAMENTO EC 2023/2006 e aggiornamenti**  
**REGOLAMENTO EU 10/2011 e aggiornamenti**

*Il nastro è idoneo al contatto con tutti i prodotti alimentari acquosi, acidi, oleosi e grassi elencati nel Regolamento EU 10/2011 e aggiornamenti.*

Come prescritto dal Regolamento EU 10/2011 - allegato IV, CHIORINO dichiara che:

Tutte le sostanze utilizzate per la produzione di questo nastro sono a norma di legge. La migrazione totale delle sostanze ammesse, rilevata con i prodotti estratti previsti (simulanti), è inferiore al limite massimo consentito:

- Migrazione totale con simulante B - acido acetico <10 mg/dm<sup>2</sup>
- Migrazione totale con simulante D1 - etanolo 50% <10 mg/dm<sup>2</sup>
- Migrazione totale con simulante D2 - olio vegetale <10 mg/dm<sup>2</sup>

La migrazione specifica delle sostanze soggette a restrizioni è inferiore al limite massimo consentito:

- Ammine primarie aromatiche <0,01 mg/kg
- 1,4-Bisfenolo (CAS 110-83-4) <0,50 mg/kg
- Tetraidrotarano (CAS 109-99-9) <0,60 mg/kg

I test di migrazione sono stati effettuati per una durata di 2 ore a una temperatura di 70 °C

Il rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare e il volume è pari a 1 mg/dm<sup>2</sup>

Le informazioni qui riportate sono estratte da un certificato di analisi rilasciato da laboratorio esterno accreditato ACCREDIA, appartenente al Gruppo IMQ, che ha eseguito i test di migrazione in conformità al Regolamento EU 10/2011 e aggiornamenti.

Dichiarazione redatta secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17050-1:2010  
 N° NA-789 - EC 1935/2004  
 Ed. 2 - Rev. 2 del 05/05/2014  
 M142 Ed. 9 del 24/07/2009

CHIORINO S.p.A.  
Renato Bellotti  
Responsabile Qualità

CHIORINO S.p.A. - Via S. Agata, 9 - 13900 Biella, Italia  
Tel. +39 015.8489.1 - Fax +39 015.8496161  
chiorino@chiorino.com - www.chiorino.com

CHIORINO S.p.A. è certificato  
EMAS, UNI EN ISO 9001:2008,  
UNI EN ISO 14001:2004