

RUBICELLO

— 1992 —

ul. Rynek 5
39-230 Brzostek
tel. 14 683 27 13

JUBILEUSZ FIRMY
RUBICELLO

Dziękujemy za zaufanie

30 LAT

Deklaracja zgodności z wymaganiami UE

rodzaj produktu: Opakowania tekturowe z tektury falistej z papierów makulaturowych i z włókien pierwotnych

Niniejsza deklaracja jest świadectwem zgodności oferowanych przez nas wyrobów z wytycznymi :

- Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 94/62/EC z dnia 20 grudnia w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych,
- Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
- Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Potwierdzamy, iż zgodnie z Dyrektywą 94/62/EC w trakcie procesu produkcji tektury falistej nie stosujemy środków pomocniczych w postaci teflonu, lateksu, silikonu, formaldehydu, halogenków, związków siarki. Odnośnie stężeń metali ciężkich, suma stężeń takich metali jak ołów, kadm, rtęć oraz chrom w nie przekracza 100ppm.

W toku produkcji nie są wykorzystywane żadne środki ochrony roślin, materiały pochodzenia zwierzęcego, ani inne niedozwolone substancje.

Tektura falista produkowana z papierów pochodzenia makulaturowego jest materiałem opakowaniowym dopuszczonym do niebezpośredniego kontaktu z żywnością.

Żywność powinna więc być zapakowana w materiał stanowiący barierę. Tektura falista produkowana z papierów z udziałem włókien pierwotnych jest materiałem opakowaniowym dopuszczonym do kontaktu z żywnością suchą, nie tłustą, mytą, czyszczoną lub obieraną przed spożyciem.

Wykorzystywana tektura falista jest zgodna z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004. Nie powoduje ona przenikania do żywności substancji w ilościach, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz powodować zmiany w składzie takiej żywności lub pogorszenia jej cech organoleptycznych.