

CODICE:	9700339 – NEBULIZZATORE SPRAY (3 pz x 2)
----------------	---

CARATTERISTICHE GENERALI

Forma:	<i>Trigger Spray (ellittico)</i>
Materiale:	<i>Plastica PE, Acciaio inox</i>
Colore:	<i>Bianco</i>
Decorazione:	<i>Nessuna</i>
Erogazione:	<i>manuale con erogatore spray</i>
Confezione di vendita:	<i>Cartone da 6 nebulizzatori confezionati a coppie in sacchetti di plastica</i>


DETTAGLI TECNICI

		<i>U.M.</i>	<i>min</i>	<i>target</i>	<i>max</i>
DIMENSIONI	Dosaggio:	<i>ml</i>	<i>1,0</i>	<i>1,2</i>	<i>1,5</i>
	Altezza (con adattatore e senza pescante):	<i>mm</i>		<i>68</i>	
	Altezza (con adattatore e pescante):	<i>mm</i>		<i>305</i>	
	Lunghezza pescante:	<i>mm</i>		<i>275</i>	
	Diametro pescante:	<i>mm</i>		<i>8,5</i>	
	Larghezza dispenser:	<i>mm</i>		<i>36</i>	
	Diametro esterno ghiera:	<i>mm</i>		<i>41,3</i>	

		<i>U.M.</i>	<i>min</i>	<i>target</i>	<i>max</i>
PESI	Trigger:	<i>g</i>	<i>40</i>	<i>42</i>	

MATERIALI	Corpo:	<i>PE</i>
	Molla e Sfere:	<i>Acciaio Inox</i>

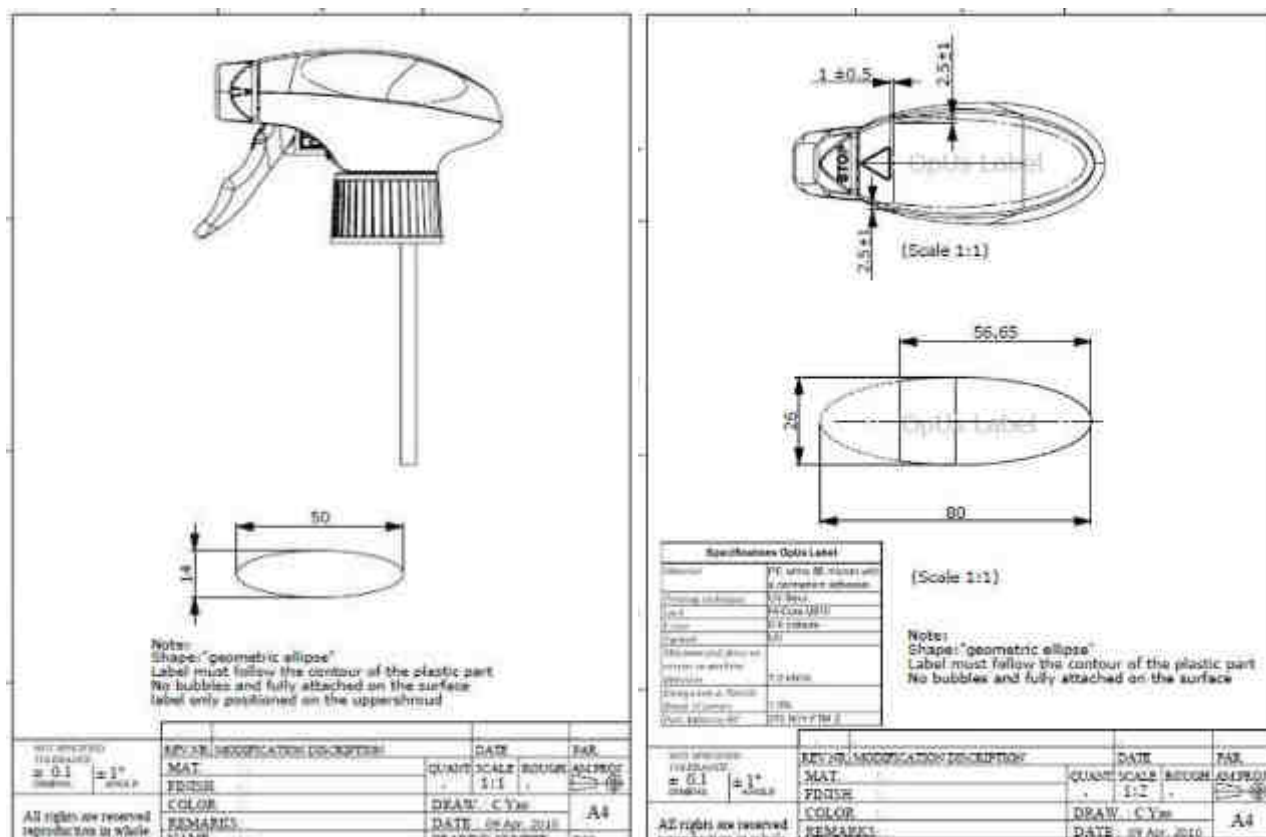
CERTIFICAZIONI

CONTATTO ALIMENTARE	Europa:	<i>Regolamento CE 1935/2004</i>
		<i>Regolamento CE 10/2011</i>
	Italia:	<i>DM 21/3/1973</i>

CODICE:

9700339 – NEBULIZZATORE SPRAY (3 pz x 2)

DISEGNO TECNICO



APPROVAZIONE

Ogni modifica deve essere approvata dall'Uff. Tecnico/Packaging prima di ogni produzione

Firma _____
FABBRI 1905 S.p.A.
 Stab. Anzola Emilia - BO -
 Via Emilia, 52/A
 Tel. 051/6501401
 Partita IVA 02411140365
 Resp. Uff. Packaging
 Fabbri 1905 S.p.A.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' PER MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI

Fabbri 1905 S.p.A., con sede legale in Via Emilia Ponente 276, 40132 Bologna (BO) - Italia, e stabilimento di produzione in Via Emilia 82/A Anzola dell'Emilia (BO) – Italia, sulla base delle documentazioni (dichiarazioni di conformità e certificati analitici) ricevute dai nostri fornitori di Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA), ai sensi del DPR 777/1982 così come modificato dal D.L. 10/02/2017 n. 29

Dichiara

Che i materiali utilizzati per i packaging a contatto diretto con alimenti o materiali ed oggetti venduti non ancora a contatto con alimenti sono idonei al contatto alimentare, nel rispetto delle leggi Europee e Italiana attualmente vigenti, e ai successivi aggiornamenti:

Legislazione Europea:

- Regolamento 1935/2004/CE (Contatto con Alimenti)
- Regolamento 10/2011/CE (Materiali Plastici a Contatto con Alimenti)
- Regolamento 1895/2005/CE (Derivati Epossidici a Contatto con Alimenti)
- Regolamento 2023/2006/CE (GMP)

Legislazione Italiana:

- DM 21/03/1973 e succ. agg. (Contatto con Alimenti)
- DM 18/02/1984 (Banda Stagnata a Contatto con Alimenti)

Questa dichiarazione ha validità dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso di aggiornamenti legislativi o cambiamenti sostanziali nel processo di lavorazione del materiale tali da mutare la rispondenza ad alcuni requisiti di legge.

Anzola dell'Emilia (BO), 30 Settembre 2019

FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia 82/A
Tel. +39 051 6501401
Partita IVA 00281980375

Uff. Packaging

FABBRI 1905 S.p.A. - Via E. Ponente, 276 - 40132 Bologna - Tel. +39 051 6173111 - Fax Com.le Italia +39 051 6173322 - Fax Export Dpt. +39 051 6173316
P.O. Box 4020 - 40132 Bologna - Cap. Soc. € 4.320.000 i.v. - Reg. Imp. BO N. 00281980375 - R.E.A. BO 11180 - C.F. e P. IVA IT 00281980375 - Cod. Accisa BOA00015G
www.fabbri1905.com info@fabbri1905.com export@fabbri1905.com

G. FABBRI DEUTSCHLAND GmbH
Witneystr. 1 82008 Unterhaching
Tel. +49 89 66595611
Fax +49 89 66595610
E-mail: fabbri.deutschland@fabbri1905.com

FABBRI 1905 S.p.A. - Bureau de Représentation
7, rue Albert Einstein
77420 Champs sur Marne
Tel. +33 1 64685575 - Fax +33 1 64685572
E-mail: FABBRIFR@wanadoo.fr

FABBRI ARGENTINA S.r.l.
Calle Diagonal 78 N. 1337
San Martín-Buenos Aires
Tel. Fax +54 11 47557118
E-mail: fabbri@arnet.com.ar

FABBRI BRASIL Ltda.
Rua Conselheiro Elias de Carvalho 788
Vila Sta. Catarina - CEP. 04373-000 São Paulo
Tel. +55 11 56789072 - Fax +55 11 55653870
E-mail: fabbribr@osite.com.br

T: +44 (0) 28 9084 1917 F: +44 (0) 28 9084 4528

DECLARATION OF COMPLIANCE							
Manufacturer			Canyon Europe Ltd				
Product Covered by this declaration			CHS-3A Trigger Sprayer				
Date of Declaration			09/04/18				
DECLARATION OF COMPLIANCE IN ACCORDANCE WITH							
• Testing program for overall migration devised in accordance with the BS EN ISO 1186 series of standards and Commission Regulation No. 10/2011 as amended. • Methods used for this work are accredited by UKAS and listed in the Schedule of Accreditation. • Method TES-AC-501 of testing is based on BS EN 1186:2002 parts 3, 5, 7, 9 and 14 covering Global (overall) migration from packaging materials into aqueous food simulants and substitute fatty food simulants by total immersion, single side contact by cell technique, single side contact by pouch technique and by article filling technique. • Regulation (EC) No. 1935/2004: We hereby confirm that our products listed above are fundamentally compliant in accordance with Regulation 1935/2004 EC. Stainless steel components are regarded as uncritical in this context and are compliant by definition. • Regulation (EC) No. 2023/2006: Compliant with good manufacturing practice, a quality assurance and control system and appropriate documentation. These documents are available on request.							
OVERALL MIGRATION: TEST CONDITIONS AND RESULTS							
Method: TES-AC-501 (UKAS accredited) Contact time/temp: 10 days @ 40°C Overall migration limit: 10 mg/dm² Technique: * Simulant repeatedly sprayed through the product to mimic actual use							
Simulant	Test Results mg/dm ²				Mean test result mg/dm ²	Technique	Contact Area
50% (v/v) Ethanol	3.93	2.46		3.28	3.2	*Article fill	0.61 dm ²
95% (v/v) Ethanol	7.38	3.28		5.57	5.4	*Article Fill	0.61 dm ²
3% (w/v) Acetic acid in aqueous solution	2.79	3.11	2.62	4.10	3.2	*Article Fill	0.61 dm ²

COMPLIANCE WITH OVERALL MIGRATION LIMIT

Overall migration is below 10mg/dm² under standard testing laid down in Regulation (EC) No. 10/2011. Additional information can be provided on request.

CONDITIONS OF USE

- **Type(s) of food with which it is intended to be put in contact:**
All oils, fats, acidic and aqueous food substances.
- **Time and temperature and storage while in contact with food:**
Long term (>24 hours) chilled and ambient contact as well as heating to 70°C for 2 hours and 100°C for 15 minutes.
- **Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the article or material:**

Specific migration results, in accordance with commission regulation 10/2011 the specific gravity of all simulants conventionally is assumed to be '1'. 1kg of food simulant therefore is taken to occupy the volume of 1L. The SML is set with the assumption that 6.0dm² of surface area comes into contact with 1kg of food. Results are adjusted for 6.0dm²/kg.

Canyon EUROPE LTD.
4 MALLUSK ROAD
NEWTOWNABBEY
CO. ANTRIM BT36 4PR