



Packaging

PIANO ANALITICO PER LA CONFORMITA' ALIMENTARE DEI MOCA

Corso online



03/06/2024 - 4h

Descrizione del corso

La normativa inerente i MOCA si divide in normative generali (legge quadro Reg CE 1935/2004) e disposizioni specifiche per i diversi MOCA.

Tipologie di test, simulanti alimentari e condizioni di prova sono definite in queste disposizioni specifiche. Il tema riveste un notevole interesse per l'azienda, in quanto le disposizioni specifiche individuano quale tipologia di analisi deve svolgere l'azienda al fine di dare l'idoneità alimentare a un MOCA.

DESTINATARI

- Aziende produttrici di MOCA che devono mettere sul mercato un nuovo prodotto
- Fornitori di aziende produttrici di MOCA che devono effettuare le analisi sul loro prodotto (analisi richieste dai loro clienti)
- Aziende alimentari che devono richiedere le analisi effettuate sul loro packaging come documentazione di supporto

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma

Contenuti:

- Presentazione del corso
- Disposizioni specifiche nell'ambito dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- Il piano analitico per l'idoneità al contatto alimentare secondo il Reg. (UE) 10/2011
- Il concetto di Worst case-scenario e la sua applicazione nel piano analitico di conformità al contatto alimentare
- La rivalutazione dei risultati delle analisi e il corretto confronto con i limiti di legge
- Introduzione alla gestione dei NIAS (Non Intentional Added Substances)