

Z

G

I

S

U

W



Quest'opera realizzata da "ECOSIGN Consortium" è distribuita sotto i termini della Licenza [Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

# Ecodesign nel Food Packaging

Unità 4: la qualità dell'imballaggio alimentare e la data di scadenza

Quiz and Assignment

Gabriel Laslu, Dipl. Eng. (IDT1), [gabriel.laslu@gmail.com](mailto:gabriel.laslu@gmail.com)

Quiz .....	2
Assignment .....	4

## Quiz

- 1) La legislazione UE sugli imballaggi alimentari si riferisce principalmente a:
  - A. Smaltimento degli alimenti confezionati
  - B. Materiali che entrano in contatto con gli alimenti
  - C. Trasporto transfrontaliero di generi alimentari
  
- 2) Le funzioni dell'imballaggio alimentare sono:
  - A. Isolare e proteggere gli alimenti dall'ambiente
  - B. Proteggere e assicurare il periodo di garanzia durante lo stoccaggio.
  - C. Isolare e proteggere gli alimenti dall'ambiente, proteggere e assicurare il periodo di garanzia durante lo stoccaggio, presentare i prodotti e l'utilità della confezione.
  
- 3) Il regolamento (CE) 1935/2004 è un regolamento che stabilisce le norme sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Il principio di base di questo regolamento è:
  - A. Qualsiasi materiale o oggetto destinato a venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari deve essere sufficientemente inerte da impedire il trasferimento di componenti ai prodotti alimentari.
  - B. Qualsiasi materiale o oggetto destinato a venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari deve essere sufficientemente inerte da impedire il trasferimento di costituenti ai prodotti alimentari in quantità superiori al limite a partire dal quale essi potrebbero mettere in pericolo la salute umana o causare un cambiamento inaccettabile nella composizione dell'alimento o un'alterazione delle sue proprietà organolettiche.
  - C. Qualsiasi materiale o oggetto destinato a venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari deve essere sufficientemente inerte da impedire il trasferimento di costituenti ai prodotti alimentari in quantità superiori al limite di cui potrebbero mettere in pericolo la salute umana o causare un cambiamento inaccettabile nella composizione del prodotto alimentare.



4) Isolamento e protezione degli alimenti contro l'ambiente è la funzione di base di qualsiasi imballaggio.

A. L'isolamento contro l'ambiente si riferisce alla protezione degli alimenti da fattori esterni e alla conservazione degli alimenti in forma idonea al trasporto, e la protezione si riferisce alla conservazione degli alimenti in modo da evitare un significativo deterioramento della qualità.

B. L'isolamento contro l'ambiente si riferisce alla protezione degli alimenti contro i microrganismi ambientali e la protezione si riferisce alla conservazione degli alimenti in modo da prevenire un significativo deterioramento della qualità.

C. L'isolamento contro l'ambiente si riferisce alla protezione degli alimenti da fattori esterni e la protezione si riferisce alla conservazione degli alimenti in modo da evitare un deterioramento significativo della qualità.

5) Qualità della barriera

A. L'imballaggio alimentare deve fungere da barriera, fermandosi o diminuendo ai normali limiti gli urti meccanici che potrebbero danneggiare l'alimento imballato.

B. Gli imballaggi alimentari devono fungere da barriera, bloccando o diminuendo la penetrazione della luce, della temperatura o di altri agenti fisici, fisico-chimici e biologici nella gamma normale, che potrebbe portare al deterioramento delle qualità del prodotto.

C. Gli imballaggi alimentari devono essere sigillati, ma fungono da barriera contro l'apertura accidentale.

6) Migrazione

A. Si tratta del trasferimento di materiale di imballaggio agli alimenti.

B. È il flusso di alimenti dall'imballaggio a causa di danni all'imballaggio.

C. È la penetrazione di fattori fisici, fisico-chimici o biologici dall'ambiente attraverso l'imballaggio negli alimenti.

7) Per la maggior parte degli alimenti, la protezione offerta dagli imballaggi è una parte essenziale del processo di conservazione. L'imballaggio asettico è:

A. Riempimento di alimenti sterili commerciali in contenitori sterili in condizioni aettiche

B. Riempimento di alimenti commerciali sterili in contenitori di vetro e chiusura ermetica dei contenitori.

C. C. Riempimento di alimenti sterili commerciali in contenitori sterili in condizioni aettiche e chiusura ermetica dei contenitori in modo da impedire la reinfezione.



8) Le principali preoccupazioni della legislazione comunitaria per evitare il passaggio di componenti dell'imballaggio in alimenti confezionati sono per:

- A. Imballaggi di plastica per monomeri non modificati, altre sostanze aggiunte al processo di polimerizzazione
- B. Imballaggi in cartone e carta a causa dei clorofenoli utilizzati nella fabbricazione di questi materiali.
- C. Alimenti in scatola ricoperti da uno strato di resina epossidica.

## Compito

Sviluppa almeno uno dei seguenti compiti:

1. Illustra le funzioni dell'imballaggio alimentare.
2. Descrivi le interazioni comuni tra imballaggio e cibo

