



FACEM SpA

www.trespade.it

Cap. Soc. 3.000.000 € i.v. – REA TO 151967
PARTITA IVA / Codice Fiscale / Iscrizione
Registro Imprese Torino: IT00517250015

Sede Legale / Registered Office:
Via Bricheraslo 7 - 10128 TORINO – ITALIA

Sede Operativa / Headquarter:
Via Truchetti, 36/A – 10084 FORNO CANAVESE (TO) – ITALIA
Tel. +39 011 337119 / +39 0124 707711
Fax +39 011 334889
E-Mail: facem@facem.com

FDCA

010



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

- Con la presente si dichiara che il materiale **TRITACARNE ELETTRICO/TRITACARNE MANUALE/OPZ TRITACARNE** fornitovi per la lavorazione esclusiva di **CARNE/PESCE** è conforme ai seguenti regolamenti e direttive europee:
Reg. UE N.178/2002 *che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislaz. alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicur. aliment.*
Reg. UE N.1935/2004 *riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE*
Reg. UE N.2023/2006 *sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (GMP)*
Reg. UE N.10/2011 *riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari* successive modifiche e integrazioni
Direttiva 2006/42/CE *relativa alle macchine e successivi aggiornamenti e/o modifiche*
ed alle seguenti legislazioni italiane:
DM 21/03/1973 *Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e successive modifiche e integrazioni*
DM N.777/1982 *Attuazione della direttiva (CEE) N.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni*
DM N.140/2013 *Regolamento recante aggiornamento al D.M. della Sanità del 21/03/73 limitatamente agli acciai inossidabili*
DM N.76/2007 *Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti*
- Il materiale a contatto con gli alimenti è fabbricato con: Acciaio Inox AISI 202 - Acciaio Inox AISI 303 - Acciaio Inox AISI 304 - Acciaio Inox AISI 420 - Acciaio Inox AISI 430
Ghisa con rivestimento di stagnatura elettrolitica - Alluminio (dove previsto) - Nylon con caratteristiche alimentari - Acciaio con rivestimento di nichelatura chimica
Polietilene, Polipropilene e Policarbonato con caratteristiche alimentari (dove previsti)
- Si dichiara che al fine di garantire le caratteristiche d'idoneità alimentare del presente apparato (Reg. UE N.1935/2004), si devono rispettare le seguenti prescrizioni:
3.1 il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente CARNE/PESCE con temperatura massima di 7 °C (non congelata)
3.2 il prodotto alimentare immesso non deve essere conservato in modo prolungato all'interno dell'apparato (massimo 0,5 ore), oltre il tempo strettamente necessario per lavorarlo
3.3 lavare accuratamente l'apparato a fine lavorazione con acqua (possibilmente calda) e detergente neutro per stoviglie. Per la pulizia non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici
- La Facem Spa svolge prove di cessione sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) con le modalità indicate dal proprio Sistema di Assicurazione Qualità.
Tutte le prove di cessione alimentari sono eseguite presso un laboratorio chimico esterno certificato.
- Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità oppure quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e/o aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Il Procuratore: ROLLE Giovanni Battista



FACEM SpA

www.trespade.it

Cap. Soc. 3.000.000 € i.v. – REA TO 151967
PARTITA IVA / Codice Fiscale / Iscrizione
Registro Imprese Torino: IT00517250015

Sede Legale / Registered Office:
Via Bricherasio 7 - 10128 TORINO – ITALIA

Sede Operativa / Headquarter:
Via Truchetti, 36/A – 10084 FORNO CANAVESE (TO) – ITALIA
Tel. +39 011 337119 / +39 0124 707711
Fax +39 011 334889
E-Mail: facem@facem.com

FDCA

010

DECLARATION OF CONFORMITY

for materials and objects intended to come in contact with food products

1. We hereby declare that the material **ELECTRIC MEAT MINCER/MANUAL MEAT MINCER/MEAT MINCER OPTION** provided for exclusive processing of **MEAT/FISH** is compliant with the following Regulations and European Directives:

Reg. UE N.178/2002 *laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety*

Reg. UE N.1935/2004 *on materials articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC*

Reg. UE N.2023/2006 *on good manufacturing practices for materials and articles intended to come into contact with food products (GMP)*

Reg. UE N.10/2011 *on plastic materials and articles intended to come into contact with food products and subsequent amendments and additions*

Direttiva 2006/42/CE *on machinery, and amending Directive 95/16/EC (recast)*

and the following Italian legislations:

DM 21/03/1973 *Hygiene control of packaging, containers and utensils intended to come into contact with foodstuffs or with substances for personal use subsequent amendments and additions*

DM N.777/1982 *Implementing Directive (EEC) N.76/893 relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs and subsequent amendments and additions*

DM N.140/2013 *Regulation updating the Ministerial Decree Health of 21/03/73 limited to stainless steels*

DM N.76/2007 *Regulation on the hygiene control of materials and objects of aluminum and aluminum alloys intended to come into contact with food*

2. The above mentioned material is made with: **ISI 202 Stainless steel - ISI 303 Stainless steel - ISI 304 Stainless steel - ISI 420 Stainless steel - ISI 430 Stainless steel**
Cast Iron with electrolytic tinning - Aluminium (where applicable) - Food grade Nylon - Steel with chemical nickel coating
Polyethylene, polypropylene and polycarbonate with food characteristics (where applicable)

3. In order to guarantee the characteristics of the food suitability of this apparatus (Reg. UE N.1935/2004), you must respect the following instructions:

3.1 the food product introduced must be exclusively MEAT/FISH with maximum temperature of 7 ° C (unfrozen)

3.2 the food product introduced must not be stored for an extended time inside the apparatus (maximum 0,5 hours), as well as the time necessary to work it

3.3 wash the apparatus accurately at the end of work with water (preferably hot) and neutral detergent used for dishware. Absolutely do not use acid or caustic products for cleaning

4. Facem Spa carries out release tests on materials and articles intended to come into contact with foods (MOCA) with procedures indicated by its Quality Assurance System.

All release tests are executed by an external certified food chemical laboratory.

5. This declaration is **valid from the date specified below** and it will be replaced in case of substantial changes in the production of material that can change some basic requirements for compliance or when the legislative references mentioned in this declaration will be modified and / or updated to require a new audit for compliance.

Legal Representative: **ROLLE Giovanni Battista**