



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
023

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

- Con la presente si dichiara che il materiale **VASCHETTA PER SOTTOVUOTO** fornitovi per la conservazione degli **ALIMENTI** 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 e successive modifiche e integrazioni*
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 successivi aggiornamenti e modifiche*
DM N.140/2013 *Regolamento recante aggiornamento al D.M. della Sanità del 21/03/73 limitatamente agli acciai inossidabili*
- Il materiale a contatto con gli alimenti è fabbricato con: **Acciaio Inox AISI 303 - Acciaio Inox AISI 430 - Silicone con caratteristiche alimentari**
- La vaschetta Vacuum Box è idonea per:
 - il contatto prolungato con qualunque tipo di alimento (acquoso, acido, alcolico, grasso)
 - la conservazione degli alimenti sottovuoto in frigorifero oppure in congelatore
 - l'utilizzo con confezionatrici elettriche e pompa manuale
 - l'utilizzo con il forno elettrico (per il riscaldamento togliere il coperchio)
- 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:
 - togliere il coperchio con la valvola e le guarnizioni nel caso in cui si voglia utilizzare la vaschetta per riscaldare gli alimenti
 - lavare accuratamente tutti i componenti della vaschetta a fine utilizzo. Utilizzare solamente acqua (possibilmente calda) e detergente neutro per stoviglie. Non usare 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.



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
023

DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. We hereby declare that the material **VACUUM BOX** provided for exclusive processing of **FOODS** 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*

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 and 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*

2. The above mentioned material is made with: *AISI 303 Stainless steel - AISI 430 Stainless steel - Food grade silicone*

3. The Vacuum Box is suitable for:

3.1 prolonged contact with any type of foods (aqueous, acid, alcoholic, fatty)

3.2 the preservation of vacuum-packed foods in the fridge or in the freezer

3.3 use with electric vacuum sealers and manual pump

3.4 use with electric oven (lid to be removed before heating)

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

4.1 remove the lid with the valve and gaskets in the event that you wish to use the tray to heat the foods

4.2 wash the apparatus accurately after use. Use only water (preferably hot) and neutral detergent used for dishware. Absolutely do not use acid or caustic products for cleaning the apparatus.

5. 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.

6. 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.