



**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  
C09-K**



**NO BPA**

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

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

- Con la presente si dichiara che il materiale **BUSTE GOFFRATE** fornitovi per la **COTTURA IN SOTTOVUOTO DEGLI ALIMENTI** è conforme ai seguenti regolamenti e direttive europee:  
Reg. UE N.178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.  
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  
Reg. UE N.1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossilici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari  
e 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
- Il materiale a contatto con gli alimenti è fabbricato con: **Poliammide (PA) - nitrocellulosico/poliuretano(se stampato) - Polietilene (PE)**
- Si dichiara che al fine di garantire le caratteristiche d'idoneità alimentare del materiale buste goffrate da cottura (Reg. UE N.1935/2004), si devono rispettare le seguenti prescrizioni:  
3.1 controllare sempre la corretta tenuta del sottovuoto nel materiale buste goffrate contenente gli alimenti prima della cottura  
3.2 prestare attenzione durante la messa in sottovuoto di alimenti che potrebbero danneggiare il materiale di buste & rotoli (ad es. ossa appuntite, parti acuminate in generale, ecc.)  
3.3 il materiale buste goffrate è **IDONEO PER LA CONSERVAZIONE IN SOTTOVUOTO DEGLI ALIMENTI** acquosi, acidi, alcolici (max 10% vol), grassi ed asciutti  
3.4 la temperatura di utilizzo per qualsiasi tempo di contatto del materiale buste goffrate contenente alimenti in sottovuoto deve essere compresa tra i -40°C e i +40°C \*  
3.5 il materiale buste goffrate è **IDONEO PER LA CONSERVAZIONE IN SOTTOVUOTO DEGLI ALIMENTI IN FRIGORIFERO ED IN CONGELATORE**  
3.6 la proliferazione batterica, seppure rallentata, continua anche in condizioni di sottovuoto: è quindi necessaria, per i cibi che la richiedano, la conservazione in frigorifero o in congelatore  
3.7 conservare il materiale buste goffrate in luogo fresco e asciutto. Non conservare il materiale in aree di stoccaggio calde oppure alla luce solare diretta  
3.8 riparare il materiale dalla polvere e dallo sporco soprattutto nel caso di confezioni già aperte in precedenza  
3.9 il materiale buste goffrate è **IDONEO PER LA COTTURA IN SOTTOVUOTO DEGLI ALIMENTI** con i parametri indicati nella tabella "Condizioni di prova"  
3.10 il materiale buste goffrate è idoneo per la cottura in sottovuoto degli alimenti per una **TEMPERATURA MASSIMA DI 121 °C PER UN TEMPO MASSIMO DI 4 ORE**  
3.11 i cibi preconfezionati e rimessi in sottovuoto dopo un consumo parziale, devono comunque essere consumati entro la data di scadenza riportata sulla confezione
- Si dichiara che il materiale contiene le seguenti sostanze soggette a restrizione nelle seguenti condizioni di prova:

Numero CAS	Sostanza	Restrizioni
000077-90-7	Tri-n-aceiti tributiti citrato*	LMS(T) = 60 mg/Kg
000077-99-6	1,1,1-trimetilpropano	LMS = 6 mg/Kg
000105-60-2	Caprolattame	LMS = 15 mg/Kg
000108-31-6	Anidride maleica	LMS = 30 mg/Kg. Espresso come Acido Maleico
000121-91-5	Acido isoftalico	LMS = 5 mg/Kg
000122-20-3	Trisopropolanilmina	LMS = 5 mg/Kg
000124-09-4	Esametilen diammina	LMS = 2,4 mg/Kg
000301-02-0	Oleammide *	LMT = 60 mg/Kg
002082-79-3	3-(3,5-Di-terz-butil-4-idrossifenil)propionato di ottadecile	LMS = 6 mg/Kg
007429-90-5	Alluminio	LMS = 1 mg/kg
008002-74-2	Cere raffinate derivate da materie prime di origine petrolifera o da idrocarburi sintetici, elevata viscosità *	Nessun limite - Sostanza autorizzata
010043-35-3	Acido bórico	LMS = 6 mg/Kg (espresso come Boro)
016219-75-3	5-etilidenebicyclo[2,2,1]ept-2-ene	LMS = 0,05 mg/kg
023128-74-7	1,6-esanetilene-bis-(3-(3,5-di-terz-butil-4-idrossifenil)propionammide)	LMS = 45 mg/kg
129228-21-3	3,3-bis(metossimetil)-2,5-dimetil-lesano	LMS = 0,05 mg/kg
182121-12-6	9,9-bis(metossimetil)fluorene	LMS = 0,05 mg/kg
Ref. 39090	N,N-bis(2-idrossietil)alchil (C8-C18)ammina	LMS(T) = 1,2 mg/kg espresso escludendo HCl

\*\*\* Presente nei film colorati blu massa

- Rapporto di contatto con gli alimenti in superficie e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto:  
U.F.Cube: 1kg alimentare in 6 dm<sup>3</sup> nell'aria
- Elenco degli additivi (di tipo "Dual Use") con i limiti di utilizzo negli alimenti in accordo ai regolamenti 1333/08/EC ed 1334/08/EC:

Numero EU	Sostanza
E 170	Carbonato di calcio
E 171	Biossido di Titanio/**
E 173	Alluminio
E 180	LitolRubino BK (Pigment Red 57:1) *
E 432	Monolaurato di polietilenglicole sorbitano
E 470 a	Mono e digliceridi degli acidi grassi (Sali di sodio, potassio e calcio)
E 471	Esteri di glicerina con acido stearico
E 551	Diossido di silicio
E 553 b	Talco
E 559	Silicato di alluminio (Caolino) *
E 570	Acido Stearico
E 900	Polidimetilsilossano(EU ref. N. 76721)
MCA n. 11	Esteri degli acidi alifatici monocarbossilici (C6-C22) con poliglicerina

\* Presente solo se i materiali sono stampati | \*\* presente solo in film colorati bianchi in massa

\*\*\*\* Presente nei materiali colorati neri in massa

- L'utilizzazione in sede industriale o commerciale del materiale oggetto della presente dichiarazione non esclude l'accertamento della sua conformità alle norme vigenti di competenza nonché della idoneità tecnologica allo scopo cui è destinato.
- La Facem Spa, sulla base delle dichiarazioni ricevute dai suoi fornitori, conferma che il materiale **BUSTE GOFFRATE** per la cottura in sottovuoto degli alimenti **NON CONTENGONO Bisfenolo A (2,2 bis (4-hydroxyphenyl) propane, Numero CAS 80-05-07) ed altri Ftalati**
- 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

*[Firma]*



**FACEM SpA**

www.lrespade.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**  
**C09-K**



**BPA FREE**

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. We hereby declare that the material **EMBOSSSED BAGS** provided for exclusive processing of **VACUUM COOKING 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

Reg. UE N.1895/2005 on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food

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

2. The above mentioned material is made with: Polyamide (PA) - nitrocellulose/polyurethane (if printed) - Polyethylene (PE)

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 always check the proper vacuum keeping in embossed bags material containing foods before storing

3.2 pay attention during vacuum process of foods that could damage the embossed bags material (eg. pointy bones, sharp parts in general, etc.)

3.3 the embossed bags material IS SUITABLE FOR VACUUM STORAGE OF FOODS aqueous, acid, alcoholic (max 10% vol), fatty and dry

3.4 the operating temperature for any times of the bags in embossed material containing vacuum-packed foods must be between -40 °C and +40 °C \*

3.5 the embossed bags material IS SUITABLE FOR VACUUM STORAGE OF FOODS IN THE REFRIGERATOR AND FREEZER

3.6 bacterial growth, albeit slowed down, continues even under vacuum: It is, therefore, necessary, to store the food, where applicable, in fridges or freezers

3.7 preserve the embossed bags material in a cool and dry place. Do not store the material in hot storage areas or under direct sunlight

3.8 protect the material from dust and dirt, especially in the case of packages already opened previously

3.9 the embossed bags material IS SUITABLE FOR VACUUM COOKING FOODS with the parameters indicated in the table "Test conditions"

3.10 the material embossed bags is suitable for vacuum cooking foods for a MAXIMUM TEMPERATURE OF 121 °C FOR A MAXIMUM TIME OF 4 HOURS

3.11 the pre-packaged foods sealed under vacuum must however be consumed within the expiry date indicated on the packaging

4. We declare that the material contains the following restricted substances under the following test conditions:

Cas number	Substance	Restrictions
000077-90-7	Tri-n-acetyl tributyl citrate*	LMS(T) = 60mg/Kg
000077-99-6	1,1,1-trimethylolpropane	LMS = 6 mg/Kg
000105-60-2	Caprolactam	LMS = 15 mg/Kg
000108-31-6	Maleic anhydride	LMS = 30 mg/Kg. Expressed as Maleic Acid
000121-91-5	Isophthalic acid	LMS = 5 mg/Kg
000122-20-3	Diisopropanolamine	LMS = 5 mg/Kg
000124-09-4	Hexamethylene diamine	LMS = 2,4 mg/Kg
000301-02-0	Oleamide *	LMT = 60 mg/Kg
002082-79-3	3-(3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)octadecyl	LMS = 6 mg/Kg
007429-90-5	Aluminum	LMS = 1 mg/Kg
008002-74-2	Refined waxes derived from raw materials of petroleum origin or	No limit- Authorised substance
010043-35-3	boric acid	LMS = 6 mg/Kg (expressed as boron)
016219-75-3	5-ethylidenebicyclo[2,2,1] hept-2-ene	LMS = 0,05 mg/Kg
023128-74-7	1,6- hexamethylene-bi-s(3-(3,5-di-ter-butyl-4-	LMS = 45 mg/Kg
129228-21-3	3,3-bis(methoxymethyl)-2,5-Dimetilesane	LMS = 0,05 mg/Kg
182121-12-6	9,9-bis(Methoxymethyl)Fluorene	LMS = 0,05 mg/Kg
Ref. 39090	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine	LMS(T) = 1,2 mg/kg expressed excluding HCl

Conditions for testing	
Food Simulant	Time and Temperature ***
A 10% solution ethanol	10 days at 40 °C 4 hours at 121 °C
B 3 % Acetic acid	10 days at 40 °C 4 hours at 121 °C
D2 olive oil	10 days at 40 °C 2 hours at 115 °C

\* operating temperature

\*\*\* reference temperature for laboratory testing in accordance with Reg. EU N.10/2011

\*\*\* Present in mass blue colored films

5. Contact relation with foods on the surface and the volume used to establish the compliance of the material or article:

UE-Cube: 1kg food in 6 dm<sup>2</sup> film

6. List of additives (type "dual use") with the attendance foods levels in accordance with the 1333/08/EC and 1334/08/EC regulations:

Size EU	Substance
E 170	Calcium carbonate
E 171	Titanium dioxide/**
E 173	Aluminum
E 180	LitolRubino BK (pigmento rosso 57:1)*
E 432	Polyethylene glycol sorbitan monolaurate
E 470 a	Mono- and diglycerides of fatty acids (sodium, potassium and calcium salts)
E 471	Glycerol esters with stearic acid
E 551	Silicon dioxide
E 553 b	Talc
E 559	Aluminium silicate (Kaolin)*
E 570	Stearic acid
E 900	Polydimethylsiloxane(EU ref. No. 76721)
MCA n. 11	Esters of monocarboxylic (C6-C22) aliphatic acids with polyglycerol

\* Present only if materials are printed | \*\* present only in white colored films in mass

\*\*\*\* Present in bulk black colored materials

7. Commercial or industrial material utilization object of the present declaration does not exclude conformity assessment with existing regulations as well as the technological suitability: for the intended purpose.

8. The Facem Spa, on the basis of our supplier's declarations, confirm that the material EMBOSSSED BAGS provided for exclusive processing of vacuum cooking of foods **DO NOT CONTAIN Bisphenol A (2,2 bis (4-hydroxyphenyl) propane, CAS Number 80-05-07) and other Phthalates**

9. 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.

*[Signature]*