



# 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  
**C30**



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

- Con la presente si dichiara che il materiale per **IMBUTI PER INSACCARE** fornito per la lavorazione esclusiva di alimenti per contatto breve 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*  
Questo prodotto soddisfa i criteri FDA In 21 CFR 177.1520 per applicazioni a contatto con alimenti  
  
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*
- Il materiale a contatto con gli alimenti è fabbricato con: Polipropilene con caratteristiche alimentari / Acciaio INOX AISI 304
- 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:
  - Il prodotto alimentare a contatto deve avere una temperatura massima di 7 °C
  - Il componente è previsto per contatto breve e ripetuto
  - Lavare accuratamente il componente 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.



**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  
**C30**



**DECLARATION OF CONFORMITY**

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

1. We hereby declare that the material for FUNNELS FOR STUFFING provided to you for the exclusive processing of food by short contact, is compliant with the following Regulations and European Directive:

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*

This product meets FDA criteria in 21 CFR 177.1520 for food contact applications

and the following Italian laws :

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: *polypropylene* with food characteristics / Stainless steel AISI 304

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 contact product must have a maximum temperature of 7 °C

3.2 the component is foreseen for short and repeated contact

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**