



# 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

C32



## 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 **TAGLIERE** fornitovi 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 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*  
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*
- Il materiale a contatto con gli alimenti è fabbricato con: Polietilene con caratteristiche alimentari
- 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 -50 °C A +80 °C
  - Il materiale non deve essere esposto per più di due ore a una temperatura massima di 70°C, o 15 minuti a temperatura massima di 100°C. Evitare il contatto prolungato dell'alimento caldo con il materiale
  - 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 intervengano 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.
- Rapporto di contatto tra superficie a contatto con gli alimenti e il volume del materiale, utilizzato per determinare la conformità del materiale: 0,8 dm<sup>2</sup>/100 ml. Di seguito le condizioni di prova:

Simulante**	Test 1	Test 2
Simulante D2: olio vegetale	2 h - 100°C	10 gg- 40°C
Simulante B: acido acetico al 3%	2 h - 100°C	10 gg- 40°C
Simulante A: etanolo al 10%	2 h - 100°C	10 gg- 40°C
Simulante A: etanolo al 50%	2 h - 100°C	10 gg- 40°C

\*\*Riferimenti nel Reg.(UE) 2020/1245 e successivi aggiornamenti e modifiche

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](mailto:facem@facem.com)

FDCA  
**C32**



## DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. We hereby declare that the material for **CUTTING BOARD** provided to you for the exclusive processing of food by short contact, is compliant with the following Regulations and European Directives:  
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 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*

2. The above mentioned material is made with: *polyethylene* with food characteristics

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 food products in contact with the cupboard must have a temperature between -50 °C to +80 °C

3.2 material must not be exposed for more than two hours at a maximum temperature of 70°C, or 15 minutes at a maximum temperature of 100°C. Avoid prolonged contact of hot food with material

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.

6. Contact report between the surface in contact with food and the volume of the material, used to establish the conformity of the material: 0.8 dm<sup>2</sup> / 100 ml. Here below are indicated test conditions:

Simulant**	Test 1	Test 2
Food simulant D2: vegetable oil	2 h - 100°C	10 gg- 40°C
Food simulant B: acid acetic 3%	2 h - 100°C	10 gg- 40°C
Food simulant A: ethanol 10%	2 h - 100°C	10 gg- 40°C
Food simulant A: ethanol 50%	2 h - 100°C	10 gg- 40°C

\*\* references according with Reg. (UE)2020/1245 and subsequent updates and modifications

Legal Representative: ROLLE Giovanni Battista