



# 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  
COLTELLO

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

1. Con la presente si dichiara che il materiale **COLTELLO PER 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)*  
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*
2. Il materiale a contatto con gli alimenti è fabbricato con: **Acciaio Inox AISI 420**
3. Si dichiara che al fine di garantire le caratteristiche d'idoneità alimentare del presente componente (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
  - 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
4. La Facem Spa svolge prove di cessione sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) con le frequenze e le modalità indicate dal proprio Sistema di Gestione Qualità.  
Tutte le prove di cessione alimentari sono eseguite presso un laboratorio chimico esterno certificato.
5. 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

KNIFE

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. We hereby declare that the material **MEAT MINCER KNIFE** 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)*  
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: **AINI 420 Stainless Steel**
3. In order to guarantee the characteristics of the food suitability of this component (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**  
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 frequencies and procedures indicated by its Quality Management 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.

