

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' MOCA TRITACARNE SPREMIPOMODORO e ACCESSORI

9000 Nxxx – 9004 Nxxx – 9008 Nxxx – 9500 N xxx – 9501 N xxx – 9502 N x – 9503 N xxx – 9504 N xxx – 9010 N xxx – 9020 N xxx – 9030 N xxx – 9250 Nxxx – 9040 Nxxx – 9050 Nxxx – 9060 Nxxx – 9070 Nxxx – 9200 N xxx – 9204 N xxx – 9208 N xxx – 9600 N xxx – 9601 N xxx – 9602 N xxx – 9603 N xxx – 9108 xxx – 9011 xxx – Accessori 8700 N – 8710 N – 8800 NxX – 8811 Nx – 8820 N – 8830 Nx – 8400 N – 8410 N – 8900 N – 8910 N – 8300 N – 8310 N :

Modelli identici a quelli di cui sopra con codice diverso a soli fini commerciali

20610 N – 20630 N – 2640 N – 20660 N – 20670 N – 20680 N – 20690 N – 20700 N – 20706 N – 20710 N – 20720 N – 20730 N – 20800 N – 20810 Nxx – 20830 N – 20835 N – 20840 N – 20850 N – 20970 N – 20972 N – 9011 Nx – 9012 N – 9108 NEB – E400

Apparecchi per la trasformazione degli alimenti



Nome del fabbricante
Indirizzo del Fabbricante

REBER SRL
VIA VALBRINA 11
42045 LUZZARA (RE) ITALIA

I Il sottoscritto dichiara in conformità alla normativa di armonizzazione dell'Unione Europea che il materiale di cui sopra è conforme alle seguenti direttive e norme relative ai MOCA:

1- **1935/2004 CE – 10/2011 UE** - DM 21 marzo 1973 e s.m.i., DM 258/2010 e D.I. del 06/08/2015/195

componenti della macchina in contatto con gli alimenti

Tritacarne: Corpo, elica e ghiera in acciaio inox aisi 304 o ghisa stagnata con stagno puro al 99,96%; Piatto Inox aisi 304 o Polipropilene Mosten GB506 o Hanwha Total PPBJ550 ; piastra e coltello in acciaio Inox Aisi 420 o in Acciaio C55; Pestello in Polipropilene Mosten GB506 Hanwha Total PPBJ550 ; In considerazione della effettiva difficoltà nell'effettuare test su un sistema complesso (in termini di materiali difforni e di legislazione incompleta in particolare per la ghisa stagnata), si è provveduto ad effettuare presso il Laboratorio Chelab un test comparativo per ogni tipo di tritacarne tra carne tritata carne non tritata per verificare se il sistema nella sua interezza rilasciasse materiali dannosi o in eccesso rispetto a quanto previsto dalle linee guida europee; il test ha evidenziato come nessun materiale dannoso venga rilasciato dal sistema (certificato Chelab 11.238260.0990 “Tc Italiano 2011Il corpo premipomodoro in ghisa verniciato con polveri epossidiche è stato testato presso i laboratori Chelab/Merieux Nutrisciences (Rapporto di prova 17/000444299 e 07/206899) per garantirne la conformità al contatto con gli alimenti, lo stesso dicasi dell'elica e del corpo in plastica (rapporto di prova 19/000012417 materiale polipom 20D Poliblend spa+ Master 0A10014881



POMT2% Alfa Polimeri), della molla (Rapporto di prova 19/000016033) e del materiale plastico con cui è costruito il perno di traino e la boccola del tritacarne (Rapporto di prova 19/000031369) PA66 Resin TORZENU4820L NC01), Cono filtro, piatto in acciaio, imbuto e sgocciolatoio sono costruiti in acciaio Inox Aisi 304. Imbuti insaccatori per tritacarne, imbuto e sgocciolatoio in Polipropilene (PP Mosten GB 506 e MA 745 Unipetrol spa)

Composants de la machine en contact avec les aliments

Hachoir à viande : Corps, vis sans fin et écrou annulaire en acier inoxydable AISI 304 ou en fonte étamée à 99,96 % d'étain pur ; plaque en acier inoxydable AISI 304 ou en polypropylène Mosten GB506 ou Hanwha Total PPBJ550 ; plaque et lame en acier inoxydable AISI 420 ou en acier C55 ; pilon en polypropylène Mosten GB506 ou Hanwha Total PPBJ550. Compte tenu de la difficulté réelle à tester un système aussi complexe (en raison de la diversité des matériaux et d'une législation incomplète, notamment pour la fonte étamée), un test comparatif a été réalisé au laboratoire Chelab pour chaque type de hachoir à viande, comparant la viande hachée à la viande non hachée, afin de déterminer si le système dans son ensemble libérait des substances nocives ou des substances en quantité supérieure aux limites autorisées par les directives européennes. Le test a mis en évidence l'absence de libération de substances nocives par le système (certificat Chelab 11.238260.0990 « TC Italiano 2011 »). Le corps du presse-tomates en fonte, revêtu de poudres époxy, a été testé dans les laboratoires Chelab/Mérieux Nutrisciences (rapports d'essai 17/000444299 et 07/206899) afin de garantir sa conformité au contact alimentaire. Il en va de même pour l'hélice et le corps en plastique (rapport d'essai 19/000012417, matériau polipom 20D Poliblend spa+ Master 0A10014881 POMT2% Alfa Polimeri), le ressort (rapport d'essai 19/000016033) et le matériau plastique constituant la goupille de remorquage et la bague du hachoir (rapport d'essai 19/000031369). Résine PA66 TORZENU4820L NC01), filtre Le cône, la plaque d'acier, l'entonnoir et l'égouttoir sont en acier inoxydable AISI 304. Les entonnoirs de remplissage pour hachoirs à viande, ainsi que l'entonnoir et l'égouttoir, sont en polypropylène (PP Mosten GB 506 et MA 745 Unipetrol spa).

Sprempomodoro: Corpo in Ghisa verniciata o in Resina acetica Polpom 20D Naturale + Master grigio 0A100114881 POM o Tarnoform 400 CE + master (certificato Chelab n. 07/206899 "Ghisa Sprempomodoro IT" e Chelab n. 04/56566 "Resina Acetica" e certificazione Tarnoform 400 CE), elica in resina acetica (stesso materiale del corpo in resina), perno in Nylon 66 naturale e molla in acciaio inox Aisi 303 (Certificato Chelab 07/203001 "Chelab Molla Sprempomodoro); Pestello in Polipropilene Mosten GB506 (certificato Mosten GB506 (CA) o Hanwha Total PPBJ550 imbuto, sgocciolatoio e cono filtro sono costruiti in acciaio inox Aisi 304 (certificati di colata forniti ad ogni consegna), in alternativa Imbuto e sgocciolatoio in Polipropilene Mosten GB506 o Hanwha Total PPBJ550

Presse-tomates : Corps en fonte peinte ou en résine acétal naturelle Polpom 20D + Master gris 0A100114881 POM ou Tarnoform 400 CE + Master (certificats Chelab n° 07/206899 « Presse-tomates en fonte IT » et Chelab n° 04/56566 « Résine acétal » et certification Tarnoform 400 CE), hélice en résine acétal (même matériau que le corps), axe en Nylon 66 naturel et ressort en acier inoxydable Aisi 303 (certificat Chelab 07/203001 « Ressort de presse-tomates Chelab ») ; pilon en polypropylène Mosten GB506 (certificat Mosten GB506 (CA)) ou en acier inoxydable Hanwha Total PPBJ550 ; entonnoir, bac d'égouttage et cône filtrant en acier inoxydable Aisi 304 (certificats de fonderie fournis à chaque livraison). Polypropylène GB506 ou Hanwha Total PPBJ550

Grattugia: il rullo dentato è in acciaio stagnato, produzione e stagnatura sono effettuate in Italia l'azienda che effettua la stagnatura garantisce la purezza dello stagno utilizzato; Corpo e maniglia sono prodotte in alluminio, la produzione viene effettuata in Italia rientrando in tale modo nell'art. 10 (mutuo riconoscimento) del Decreto n. 76 del 18/04/2007 del Ministero della Salute; per verificarne la conformità al contatto con il prodotto al quale è destinato si è proceduto effettuando la comparazione tra alimento grattugiato ed alimento non grattugiato, le analisi sono state effettuate presso un laboratorio accreditato (Chelab di Resana (TV)) la migrazione di stagno e di altri metalli riscontrata è inferiore a quanto indicato nelle linee Guida per metalli e leghe.

Râpe : Le rouleau denté est en acier étamé et sa fabrication, y compris l'étamage, est réalisée en Italie.

L'entreprise chargée de l'étamage garantit la pureté de l'étain utilisé. Le corps et la poignée sont en aluminium et leur fabrication est également réalisée en Italie, conformément à l'article 10 (reconnaissance mutuelle) du décret n° 76 du 18 avril 2007, émis par le ministère de la Santé. Afin de vérifier son aptitude au contact avec le produit destiné, une comparaison a été effectuée entre des aliments râpés et non râpés. Les analyses ont été réalisées par un laboratoire accrédité (Chelab à Resana (TV)). La migration d'étain et d'autres métaux constatée était inférieure aux valeurs indiquées dans les lignes directrices relatives aux métaux et alliages.



Impastatrice: Braccio impastatore in Acciaio inox Aisi 316, Vasca Impastatrice in Nylon Nevifood PA66 Giallo, Coperchio vasca impastatrice in ABS Terluc 2802

Mixeur : Bras mélangeur en acier inoxydable AISI 316, bol mélangeur en nylon jaune Nevifood PA66, couvercle du bol mélangeur en ABS Terluc 2802

Torchio per pasta: Corpo in Alluminio alimentare prodotto in Italia tipo GALSI 4,5 Mn Mg “C” conforme alla norma UNI EN 601, elica e trafilé in resina acetica Tarnoform 400 CE naturale

Presse à pâtes : Corps en aluminium de qualité alimentaire fabriqué en Italie, type GALSI 4,5 Mn Mg « C » conforme à la norme UNI EN 601, hélice et matrices en résine acétal naturelle Tarnoform 400 CE

I fornitori dei materiali in contatto con gli alimenti sono informati dell'uso finale dei prodotti da loro forniti e l'archivio delle certificazioni di conformità dei materiali è permanentemente aggiornato

Les fournisseurs de matériaux en contact avec les aliments sont informés de l'utilisation finale des produits qu'ils fournissent et les archives des certifications de conformité des matériaux sont mises à jour en permanence.

I Costruito in ITALIA
Luzzara, 22/04/2024

Re Giorgio