

AEP transducers srl, sede legale e stabilimento Via Bottego 33/a – 41126 – Modena – Italia

Tel. +39 059 346441 Fax. +39 059 346437 – www.aep.it - E-mail. aep@aep.it

Registro imprese di Modena 00680170362 - CCIAA di Modena 177405 - Capitale Sociale € 58.500,00 i.v.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ SU MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A ENTRARE PER CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI (MOCA) rev.2

L'azienda

AEP transducers srl, Via Bottego 33/a – 41126 – Modena – ITALIA

dichiara che i seguenti prodotti:

**Trasduttori di Pressione TP1, TP3, TP8, TP12, TP14, TP15, TP16, TP18, TP38 e TP7DN,
con portata ≥ 20 bar**

sono conformi alle seguenti norme:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004 del parlamento Europeo e del consiglio del 27 Ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;
- Decreto Ministeriale del 21 Marzo 1973 sulla Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- Regolamento (CE) N.2023/2006 della Commissione del 22 Dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (GMP).

I prodotti sono costituiti da materiale acciaio Inox 17 4-PH (WN 1.4542) idoneo al contatto con alimenti in quanto presente nell'Elenco degli acciai, allegato al Decreto del Ministero della Salute del 9 Maggio 2019 n. 72 (e successiva rettifica).

I prodotti, se utilizzati come specificato, rispettano i limiti legali di migrazione globale, come da Test Report emesso da TEC-Eurolab n. 21-01418-01 del 2021-03-11

I test effettuati sono i seguenti:

Test 1: cessione ACCIAIO INOX secondo D.M 21/03/1973 + D.M.11/11/2013 N.140 + D.M. 6/08/2015 n.195+ DM 09/05/2019 n.72 Condizioni test: Simulante acido acetico al 3% (categoria alimentare: qualsiasi), 100°C, 3 ripetizioni da 30 minuti Prove: - migrazione globale - migrazione specifica (Cr, Ni, Mn)	Test 2: cessione ACCIAIO INOX secondo D.M 21/03/1973 + D.M.11/11/2013 N.140 + D.M. 6/08/2015 n.195+ DM 09/05/2019 n.72 Condizioni test: Simulante acido acetico al 3% (categoria alimentare: qualsiasi), 40°C, 10gg Prove: - migrazione globale - migrazione specifica (Cr, Ni, Mn)
--	---

La verifica della conformità è stata eseguita sulla base delle prove di laboratorio eseguite su campioni, in base ai quali la produzione risulta conforme ai requisiti legali soggetti al rispetto delle condizioni stabilite per il contatto con gli alimenti.

La tracciabilità del prodotto è garantita ai sensi del regolamento (CE) n. 1935/2004 tramite il numero di serie, stampato al laser sul prodotto stesso, con il quale si risale al numero di lotto della materia prima.

In caso di deviazioni dall'uso previsto, l'utente è responsabile della verifica della conformità e dell'idoneità. E' responsabilità dell'installatore fornire gli accessori idonei per l'uso e garantire la pulizia del componente.

DATA 2021-04-09

Direzione Tecnica (Giovanni Lioi)



AEP trasducers srl, registered office and factory Via Bottego 33 / a - 41126 - Modena - Italy

Tel. +39 059 346441 Fax. +39 059 346437 - www.aep.it - E-mail. aep@aep.it

Business Register of Modena 00680170362 - Chamber of Commerce of Modena 177405 - Share Capital € 58.500,00 i.v.

DECLARATION OF CONFORMITY ON MATERIALS AND OBJECTS INTENDED TO ENTER IN CONTACT WITH FOOD PRODUCTS (MOCA) rev.2

The company

AEP trasducers srl, Via Bottego 33 / a - 41126 - Modena - ITALY

declares that the following products:

**Pressure transducers TP1, TP3, TP8, TP12, TP14, TP15, TP16, TP18, TP38 and TP7DN,
with flow rates ≥ 20 bar**

comply with the following standards:

- Regulation (EC) no. 1935/2004 of the European parliament and of the council of 27 October 2004 concerning materials and objects intended to come into contact with food products;
- Ministerial Decree of 21 March 1973 on the hygiene regulations of packaging, containers, utensils, intended to come into contact with food substances or substances for personal use;
- Commission Regulation (EC) No. 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practices for materials and objects intended to come into contact with food (GMP).

The products are made of 17 4-PH (WN 1.4542) stainless steel material suitable for contact with food as it is present in the List of steels, attached to the Decree of the Ministry of Health of 9 May 2019 n. 72 (and subsequent amendment).

The products, if used as specified, comply with the legal limits of global migration, as per the Test Report issued by TEC-Eurolab n. 21-01418-01 of 2021-03-11

The tests carried out are as follows:

<p>Test 1: STAINLESS STEEL migration according to D.M. 21/03/1973 + D.M.11 / 11/2013 N.140 + D.M. 6/08/2015 n.195 + DM 09/05/2019 n.72</p> <p>Test conditions: 3% acetic acid simulant (food category: any), 100 ° C, 3 repetitions of 30 minutes</p> <p>Tests: - global migration - specific migration (Cr, Ni, Mn)</p>	<p>Test 2: STAINLESS STEEL migration according to D.M. 21/03/1973 + D.M.11 / 11/2013 N.140 + D.M. 6/08/2015 n.195 + DM 09/05/2019 n.72</p> <p>Test conditions: 3% acetic acid simulant (food category: any), 40 ° C, 10 days</p> <p>Tests: - global migration - specific migration (Cr, Ni, Mn)</p>
---	--

Verification of conformity was performed on the basis of laboratory tests performed on samples, on the basis of which the production complies with the legal requirements subject to compliance with the conditions established for contact with food.

The traceability of the product is guaranteed in accordance with Regulation (EC) No. 1935/2004 through the serial number, laser printed on the product itself, with which the batch number of the raw material can be traced.

In case of deviations from the intended use, the user is responsible for verifying compliance and suitability.

It is the responsibility of the installer to provide the accessories suitable for use and to ensure the cleanliness of the component.

DATE 2021-04-09

Technical Director (Giovanni Lioi)

