

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI IN ALLUMINIO DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente **Cerutti Inox srl**

DICHIARA

che tutti gli articoli a marchio Cerutti destinati al contatto con le sostanze alimentari elencati di seguito:

Codice articolo serie	Prodotto	Materiale
752-750-754-762-760	PALA TULIP e TULIP 60^anniversario	Alluminio
GF752-GF750-GF754-GF762-GF760	PALA GF	Alluminio
AN752-AN762-AN750-AN760	PALA ARDESIA	Alluminio
DA782-DA780-DM792-DM790	PALA 10	Alluminio
759	PALA PIZZA A METRO	Alluminio
nelle versioni tonde, quadrate e rettangolari, lisce o forate		
942	PIATTO SPICCHIO	Alluminio
944	CACCIAPIZZA	Alluminio
990	DISCO SOTTOTORTA	Alluminio
770	RETINE	Alluminio

SONO CONFORMI

alla seguente normativa europea e italiana:

- **Regolamento CE 1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 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, e s.m.i.
- **Regolamento CE 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, e s.m.i.
- **D.M. 18/04/2007 n. 76**, Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti
- **D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982**, Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti CE in materia di materiali e oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari e alimenti, e s.m.i.

Tutti gli articoli appartenenti a questi gruppi differiscono fra loro solo per forma e dimensione.

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



La presente dichiarazione ha validità dalla data di emissione e verrà sostituita in caso di modifiche sostanziali del materiale tali da modificare i requisiti essenziali per la conformità o qualora i riferimenti legislativi citati vengano modificati e aggiornati al fine di richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

19/03/2025

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI IN MATERIA ALLUMINATA DESTINATI A
VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI**

Con la presente **Cerutti Inox srl**

DICHIARA

che tutti gli articoli a marchio Cerutti destinati al contatto con le sostanze alimentari elencati di seguito:

Codice articolo	Prodotto	Materiale
795	PALA PIZZA SMART	Lamiera alluminata
796	PALA PIZZA SMART FORATA	Lamiera alluminata

Sono realizzati in **lamiera alluminata**, ovvero prodotti utilizzando acciaio sul quale viene applicato un rivestimento costituito da **alluminio (90%) e silicio (10%)** per immersione a caldo in continuo, destinato all'imbutitura e al piegamento.

Tali prodotti

SONO CONFORMI

alla seguente normativa europea ed italiana:

- **Regolamento CE 1935/2004**
- **Regolamento CE 2023/2006**
- **D.M. n. 34 del 21 marzo 1973**
- **DPR n. 777 del 23 agosto 1982**
- **DLgs n. 108 del 25 gennaio 1982**

I materiali sono stati sottoposti con esito positivo ai test di idoneità alimentare (verifica della composizione della lega e contenuto di impurezze) e rispettano i limiti previsti dal DM n. 76/2007

La presente dichiarazione ha validità dalla data di emissione e verrà sostituita in caso di modifiche sostanziali del materiale tali da modificare i requisiti essenziali per la conformità o qualora i riferimenti legislativi citati vengano modificati e aggiornati al fine di richiedere una nuova verifica ai fini della conformità

19/03/2025

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI IN ACCIAIO DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente **Cerutti Inox srl**

DICHIARA

che tutti gli articoli a marchio Cerutti destinati al contatto con le sostanze alimentari elencati di seguito, realizzati in acciaio inossidabile,

Codice articolo	Prodotto	Materiale
720, 730, 742, 742F, 748F	PALE A SFORNARE, nelle varie misure	AISI 304
900	OLIERONA CHEF	AISI 304
996	MESTOLO	AISI 304
997	CUCCHIAIO	AISI 304
2778	PINZA TEGLIE	AISI 304
2777	FORABOLLE	AISI 304
8000	SETACCI, nelle varie misure e versioni di rete	AISI 304
80015	ASCIUGAPASTA, nelle varie versioni	AISI 304
106	STAMPO CREAM CARAMEL, nelle varie misure	AISI 304
105	PINZA AFFETTATO	AISI 304
20	MESTOLINI, nelle varie versioni e misure	AISI 304
18329, 18330	PORTATACOS	AISI 304
76, 140, 657, 662	COPPE MACEDONIA, nelle varie misure	AISI 304
160	SPATOLA GELATO, nelle varie versioni	AISI 304
509, 609, 669	SERVICONO GELATO, nelle varie versioni e misure	AISI 304
166	PIATTINO CASSATA	AISI 304
185, 8L, 665	FORMAGGERE	AISI 304
650, 651, 652, 660	SET CONDIMENTI STRESA, nelle varie versioni	AISI 304
602, 610	SET CONDIMENTI CUSIO	AISI 304
2769, 2771, 2767, 2768	RASCHIATORE, SPATOLA, PALETTA	AISI 420 e 440M (X50CrMOv15)
080370	PINZA CHEF, nelle varie misure	AISI 420
80380	PINZA SPINAPESCE	AISI 430
2774	ROTELLA TAGLIAPIZZA LUXURY	AISI 420
2772, 2773	ROTELLA TAGLIAPIZZA	AISI 430
2775	FORBICI TAGLIAPIZZA	AISI 420

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



SONO CONFORMI

alla seguente normativa europea e italiana:

- **Regolamento CE 1935/2004**
- **Regolamento CE 2023/2006**
- **D.M. n. 34 del 21 marzo 1973**
- **D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982**
- **DPR n. 777 del 23 agosto 1982**
- **DLgs n. 108 del 25 gennaio 1982**

I materiali sono stati sottoposti con esito positivo ai test di idoneità alimentare alle seguenti condizioni: 3 attacchi di 30 minuti alla temperatura di 100°C in simulante B (acido acetico 3%) e rispettano i limiti previsti dal DM 21 marzo 1973.

I prodotti possono essere sanificati mediante normale pulizia con comuni detergenti neutri.

La presente dichiarazione ha validità dalla data di emissione e verrà sostituita in caso di modifiche sostanziali del materiale tali da modificare i requisiti essenziali per la conformità o qualora i riferimenti legislativi citati vengano modificati e aggiornati al fine di richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

19/03/2025

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI IN ACCIAIO BLUITO DESTINATI A
VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI**

Con la presente **Cerutti Inox srl**

DICHIARA

che tutti gli articoli a marchio Cerutti destinati al contatto con le sostanze alimentari elencati di seguito:

Codice articolo	Prodotto	Materiale
760	TEGLIA PIANA 4 BORDI SVASATI	Lamiera blu spessore 8/10
762	TEGLIE PIANE 4 BORDI DRITTI	Lamiera blu spessore 8/10
764	TEGLIE RETTANGOLARI E TONDE, PIANE O FORATE, nelle varie dimensioni e modelli	Lamiera blu

sono realizzati in lamiera blu, ovvero sono prodotti utilizzando acciaio bluito non legato a basso tenore di carbonio, destinato all'imbutitura e al piegamento a freddo.

Tali articoli

SONO CONFORMI

alla seguente normativa italiana ed europea:

- **Regolamento CE 1935/2004**
- **Regolamento CE 2023/**
- **D.M. n. 34 del 21 marzo 1973** e successivi aggiornamenti e modifiche
- **D.Lgs. 10 febbraio 2017, n. 29**
- **DPR n. 777 del 23 agosto 1982**
- **DLgs n. 108 del 25 gennaio 1982**

TEST DI IDONEITÀ

I materiali sono stati sottoposti a test di idoneità alimentare e rispettano i limiti previsti dalla *Technical I guide metals and alloy used in food contract materials and articles, first edition dated 2013*, per il contatto ripetuto di 2 ore a 100°C in simulante Acqua sintetica preparata in accordo con DIN 10521.

CONDIZIONI, LIMITAZIONI E TOLLERANZE DI IMPIEGO.

- Seguendo le istruzioni d'uso, gli oggetti sono destinati ad uso ripetuto, di breve durata a caldo o a temperatura ambiente.
- Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente.
- I prodotti non sono idonei ad entrare in contatto con sostanze acide.

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



- La lamiera blu è molto sensibile all'umidità, pertanto non va conservata né utilizzata in ambienti umidi.
- Se ne sconsiglia l'uso in cella di lievitazione e surgelazione e va assolutamente evitato il contatto prolungato con il prodotto da forno dopo la sua cottura.
- Non utilizzare a temperature superiori a 250° C o a contatto diretto con fiamma o brace.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato: Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.
- L'utilizzo industriale o commerciale dei materiali qui specificati è soggetto alla verifica della conformità degli stessi sulla base della normativa vigente, nonché della loro adeguatezza per lo scopo previsto.

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Tutti i documenti giustificativi sono a disposizione delle autorità competenti al controllo in accordo con quanto stabilito dall'articolo 16 del Regolamento (CE) N. 1935/2004.

19/03/2025

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI IN MATERIA ALLUMINATA DESTINATI A
VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI**

Con la presente **Cerutti Inox srl**

DICHIARA

che tutti gli articoli a marchio Cerutti destinati al contatto con le sostanze alimentari elencati di seguito:

Codice articolo	Prodotto	Materiale
760AA	TEGLIE PIANE 4 BORDI SVASATI	Lamiera alluminata
762AA	TEGLIE PIANE 4 BORDI DRITTI	Lamiera alluminata

Sono realizzati in **lamiera alluminata**, ovvero prodotti utilizzando acciaio sul quale viene applicato un rivestimento costituito da **alluminio (90%) e silicio (10%)** per immersione a caldo in continuo, destinato all'imbutitura e al piegamento.

Tali prodotti

SONO CONFORMI

alla seguente normativa europea ed italiana:

- **Regolamento CE 1935/2004**
- **Regolamento CE 2023/2006**
- **D.M. n. 34 del 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche**
- **DPR n. 777 del 23 agosto 1982**
- **DLgs n. 108 del 25 gennaio 1982**

CONDIZIONI, LIMITAZIONI E TOLLERANZE DI IMPIEGO

- Seguendo le istruzioni d'uso, gli oggetti sono destinati ad uso ripetuto.
- Fino a 450° la superficie si mantiene inalterata e la protezione dalla corrosione è garantita dall'alluminio che, a contatto con l'ossigeno dell'aria, forma uno strato di ossido passivamente.
- Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente.
- Possono essere usati in cella di lievitazione e surgelazione.
- Non utilizzare a temperature superiori a 250°C o a contatto diretto con fiamma o brace.
- Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.
- L'utilizzo industriale o commerciale dei materiali qui specificati è soggetto alla verifica della conformità degli stessi sulla base della normativa vigente, nonché della loro adeguatezza per lo scopo previsto.

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Tutti i documenti giustificativi sono a disposizione delle autorità competenti al controllo in accordo con quanto stabilito dall'articolo 16 del Regolamento (CE) N. 1935/2004.

19/03/2025

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI IN ALLUMINIO DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente **Cerutti Inox srl**

DICHIARA

che tutti gli articoli a marchio Cerutti destinati al contatto con le sostanze alimentari elencati di seguito:

Codice articolo	Prodotto	Materiale
760AL	TEGLIE PIANE 4 BORDI SVASATI O DRITTI	Alluminio lega 3003
763AL	TEGLIE TONDE BORDI ALTI O BASSI	Alluminio lega 3003
765	VASSOIO RETTANGOLARE MICROFORATO	Alluminio lega 3003

SONO CONFORMI

alla seguente normativa europea ed italiana:

- **Regolamento CE 1935/2004**
- **Regolamento CE 2023/2006**
- **D.M. 18/04/2007 n. 76**
- **D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche**
- **DPR n. 777 del 23 agosto 1982**
- **DLgs n. 108 del 25 gennaio 1982**

CONDIZIONI, LIMITAZIONI E TOLLERANZE DI IMPIEGO

- Seguendo le istruzioni d'uso, gli oggetti sono destinati ad uso ripetuto.
- I prodotti di alluminio non presentano particolari problemi di mantenimento. Le caratteristiche meccaniche del materiale possono alterarsi ad una temperatura superiore ai 300°C, solitamente non raggiunta dai forni. I prodotti di alluminio non risultano idonei al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati.
- Al primo utilizzo si consiglia di lavare bene il prodotto con acqua e detergente idoneo. Pulire dopo l'uso avendo cura di non utilizzare detersivi alcalini che scolorano e corrodono l'alluminio, anche se usati in soluzione. Non usare pagliette abrasive, ma panni morbidi inumiditi. Il lavaggio in lavastoviglie, a temperature superiori a 35°, potrebbe causare la formazione di macchie o aloni. La patina scura che si forma all'interno dell'utensile di alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo che forma una barriera protettiva inerte che non va eliminata. L'utilizzo industriale o commerciale dei materiali qui specificati è soggetto alla verifica della conformità degli stessi sulla base della normativa vigente, nonché della loro adeguatezza per lo scopo previsto.

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

Tutti i documenti giustificativi sono a disposizione delle autorità competenti al controllo in accordo con quanto stabilito dall'articolo 16 del Regolamento (CE) N. 1935/2004.

19/03/2025

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI IN POLIETILENE DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

Con la presente **Cerutti Inox srl**

DICHIARA

che tutti gli articoli a marchio Cerutti destinati al contatto con le sostanze alimentari elencati di seguito:

Codice articolo	Prodotto	Materiale
7756040-7-10	CASSETTA PIZZA	Polietilene
7756040co	COPERCHIO COPRI CASSETTA	Polietilene

SONO CONFORMI

alla seguente normativa europea ed italiana:

- **Regolamento CE 1935/2004**
- **Regolamento CE 2023/2006**
- **Regolamento (UE) n. 10/2011 e succ agg. (ultimo Reg.(UE) n. 2019/1338)**
- **D.M. del 21 marzo 1973**
- **D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982**
- **DLgs n. 108 del 25 gennaio 1982**

Il materiale sopracitato è fabbricato con i seguenti materiali/sostanze di partenza: Polietilene

TEST DI IDONEITÀ ALIMENTARE

- SIMULANTE: etanolo 10% v/v (SIM.A) CONDIZIONI DI PROVA: 10 GG a 40°C
- SIMULANTE: mppo (SIM.E) CONDIZIONI DI PROVA: 10 GG a 40°C

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base al Regolamento (EU) n.10/2011 e s.m.i.

I limiti di migrazione globale e di migrazione specifica ai quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, ivi compreso i metalli e le ammine aromatiche primarie dell'allegato II del Regolamento (UE) n. 10/2011 s.m.i., sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate.

L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con il Regolamento (UE) n. 10/2011 s.m.i. oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione.

I test di laboratorio e/o i calcoli sono stati effettuati assumendo che:

- 1 kg di alimento venga in contatto con 6 dm² di materiale di confezionamento.

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)



CONDIZIONI, LIMITAZIONI E TOLLERANZE DI IMPIEGO

Gli articoli sono forniti per il contatto prolungato a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70°C per una durata fino a due ore o il riscaldamento fino a 100°C per una durata fino a 15 minuti, con le seguenti categorie alimentari:

- Alimenti secchi e acquosi.

Il materiale contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate e sono di seguito elencate:
FCM N. 356 – NOME 1-ESENE - RIF. N. 18820 -CAS No 0000592-41-6 - QM (MG/Kg) 3

Il materiale contiene sostanze regolate dai Regolamenti (CE)n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ.agg. (sostanze chiamate “dual use”).

Vi informiamo che questo prodotto contiene E471 – glicerolo monostearato (master)

Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale o quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

19/03/2025

Cerutti Inox S.r.l.

+39 0324 80240
info@ceruttinox.it
www.ceruttinox.it

P. IVA 00903410033

Sede operativa e amministrativa

Via della Resistenza, 41/A
28803 Premosello Chiovenda (VB)

Sede legale

Via Laghetto, 66
28887 Crusinallo di Omegna (VB)

