



MEJ

IL CEPPO FRUTTERO

FRUTTERO MICHELE SNC

Di Fruttero Cristina & C.

Via del Santuario N. 66 -12045 Fossano CN

Tel. 0172 692141 - fax 0172 657980

e-mail: fruttero.ceppi@fastwebnet.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

IDENTITA' DEL MATERIALE

Robinia nazionale o pseudoacacia (fabaceae)

Frassino nazionale (oleaceace) (fraxinus spp)

Faggio nazionale (fagus)

CONFORMITA' ALLE LEGGI

- Reg. (CE) n.° 852/2004
- Reg. (CE) n.° 1935/2004
- Reg. (CE) n.° 2023/2006
- Reg. (CE) n.° 178/2002 + DM 21/03/1973 e successive modifiche

INFORMAZIONI SU MIGRAZIONI SPECIFICHE

Assenza in riferimento alle schede Tecniche dei prodotti , vernice, olio di vaselina, colle viniliche.

In allegato alla nostra procedura interna di qualifica Fornitori (GMP) viste dal regolamento 2023/2006

SPECIFICHE

RELATIVE ALLA POSSIBILITA' DI IMPIEGO E INFORMAZIONI PERTINENTI L'USO

MANUTENZIONE

Il manufatti in legno non vanno esposti sotto fonte di luce diretta.

Non vanno collocati in ambienti eccessivamente secchi o umidi.

Bisogna assicurarsi che le superfici del tagliere o ceppo in legno non siano occluse alla circolazione dell'aria.

E' necessario una volta all'anno spianare il ceppo o tagliere.

E' consigliato non coprire le superfici del ceppo .

SANIFICAZIONE

Per la quotidiana sanificazione dei manufatti in legno non bisogna usare prodotti da composizione basica acida alcolica.

E' consigliato l'utilizzo di prodotti a base neutra con successiva sciacquatura finale.

Bisogna raschiare il ceppo giornalmente tramite appositi raschietti per legno.

Una volta al mese dopo la quotidiana raschiatura bisogna passare il legno con olio di vasellina.

POSIZIONAMENTO

Per un corretto posizionamento del legno non bisogna fare aderire le sue superfici contro muri, tavoli in acciaio, marmo, materiali plastici, gomma.

Il ceppo va posizionato sopra appositi sgabelli.

Se si vuole collocare il ceppo o il tagliere in legno sopra un piano di lavoro preesistente, bisogna posizionare sopralzi sotto la superficie di contatto.

Non si può mantenere i manufatti in legno per anni al chiuso in magazzini o depositi.

Bisogna controllare una volta al mese , che tutto sia in ordine e che ceppo non necessiti di olio di vasellina .

Non deve essere stoccato in luoghi troppo umidi o eccessivamente caldi e secchi.

RINTRACCIABILITA'

In riferimento al regolamento (Reg. CE n.° 178/2002 e alla GMP del (Regolamento CE 2023/2003

L'azienda provvede ad identificare il lotto di produzione del manufatto.

Responsabile della dichiarazione di conformità

Dott. Arch. Dott. ROVERE ANDREA