RISK ASSESSMENT: MACCHINE DEL CAFFÈ

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

Valutazione del rischio in ambito MOCA di macchine per caffè

La valutazione dei rischi in ambito MOCA è un requisito essenziale per ogni macchina destinata alla produzione e trasformazione alimentare, in linea con il Regolamento (CE) 1935/2004 e le buone pratiche di fabbricazione (Reg. (CE) 2023/2006)





Food Contact Center ha realizzato un Manuale per fornire un aiuto pratico nella gestione semplificata e gestibile del percorso necessario per dimostrare la conformità al contatto con gli alimenti di macchinari, elettrodomestici, impianti alimentari e superfici/ componenti che vengono in contatto con gli alimenti durante la produzione, trasformazione e confezionamento industriali o artigianali degli alimenti. All'interno del manuale vengono illustrati i passi fondamentali per ottenere la conformità delle macchine o elettrodomestici:

A - VALUTAZIONE DELLA LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO
B - VALUTAZIONE DI MATERIALI E LEGGI SPECIFICHE
C - PASSI NECESSARI PER RAGGIUNGERE L'OBIETTIVO: VALUTARE

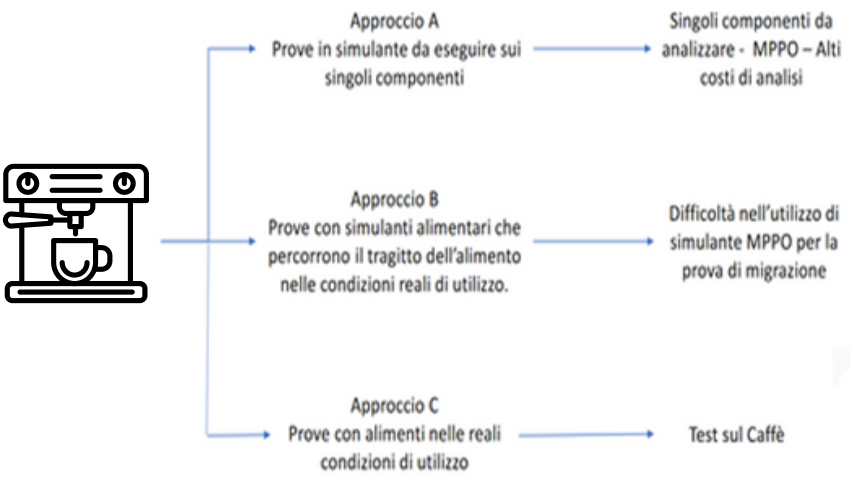
FOOD CONTACT CENTER
FOOD CONTACT SERVICES
HEADQUARTERS
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE
LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTERS
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA
+39 0573 245244
+39 030 3457131
SALES@FOODCONTACTCENTER.COM
FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM
WWW.FOODCONTACTCENTER.COM
WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM

RISK ASSESSMENT: MACCHINE DEL CAFFÈ

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

L'approccio di Food Contact Center & Services

La valutazione della conformità MOCA di una macchina da caffè può essere condotta adottando differenti approcci metodologici, ciascuno caratterizzato da specifici livelli di approfondimento tecnico e requisiti documentali. La mappatura dei componenti e lo studio del funzionamento della macchina è il primo step per una corretta valutazione del rischio



Una macchina del caffè per uso professionale è costituita da un'ampia varietà di componenti di diversa natura (polimeriche, metalliche, elastomeriche, ecc.). In tale contesto, oltre all'analisi dei contaminanti su simulanti alimentari Food Contact Center propone un approccio basato su prove di migrazione condotte direttamente sull'alimento, consentendo una valutazione più aderente alle reali condizioni d'uso e offrendo maggiori garanzie di conformità e sicurezza.
Food Contact Center mette a disposizione approcci di screening mirati per l'identificazione di contaminanti specifici delle macchine da caffè, includendo sia composti organici sia sostanze inorganiche. L'offerta analitica comprende inoltre la valutazione dell'impatto organolettico e microbiologico dei componenti della macchina sul prodotto finale, al fine di garantire la piena conformità MOCA e preservare la qualità sensoriale del caffè.



Ulteriori servizi analitici per la conformità delle macchine alimentari

Il laboratorio Food Contact Center è inoltre in grado di svolgere ulteriori tipologie di analisi rilevanti per la valutazione della conformità MOCA delle macchine alimentari, quali:
Sostanze SVHC: Per il regolamento REACH: Food contact center offre servizi di prove, consulenza ed Assessment per le sostanze chimiche problematiche (SVHC – Substances of Very High Concern) secondo il Reg. CE 1907/2006.
RoHS: RoHS met. - Analysis of substances in articles restricted by Dir.
2011/65/UE ProvaXrF accreditata

Ti affianchiamo nella valutazione del rischio della macchina per garantire sicurezza e conformità
Contattaci: sales@foodcontactcenter.com