

Konformitätserklärung

Hersteller	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Beschreibung	Flexibler Stiel, Edelstahl, Ø5 mm, 755 mm, Weiß
Artikelnummer	53515 
Kunststoffmaterial	Polypropylen, 97 %
Schäummittel	Chemischer Schaumbildner, 1 %
Rostfreier Stahl	Die Klammer ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304) gefertigt. Der Nippel ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4305 (AISI 303) gefertigt.
EU-Konformität	
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	In Übereinstimmung mit den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Kommission ist das Produkt für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen. Das Produkt oder dessen Verpackung ist mit dem „Glas & Gabel“-Symbol geprägt bzw. gekennzeichnet. Der rostfreie Stahl entspricht der europäischen Norm EN 10088 und den Freisetzungsgrenzwerten (Specific Release Limits, SRL), die im technischen Leitfaden für Metalle und Legierungen mit Lebensmittelkontakt des Europarats aufgeführt sind. 
Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	Das Produkt wird in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt
Verordnung (EG) Nr. 10/2011	Monomere und absichtlich verwendete Additive, die für die Herstellung dieses Produkts genutzt werden, sind aufgeführt in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Nachträgliche Änderungen bis zur Verordnung (EU) 2019/1338 werden berücksichtigt. Es werden Monomere und/oder Additive mit spezifischem Migrationsgrenzwert (Specific Migration Limit, SML) verwendet. Die Substanzen mit einem SML migrieren unter den spezifizierten Nutzungsbedingungen nicht in solchen Mengen, die den SML überschreiten. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.



Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008

Dieses Material enthält absichtlich hinzugefügte Additive „mit doppeltem Verwendungszweck“, für die entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 Einschränkungen oder Reinheitskriterien vorliegen. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.

AP(89)1

Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).

Konformität mit den Anforderungen der US FDA

Sämtliche Rohstoffe in diesem Produkt entsprechen Titel 21 des CFR (Code of Federal Regulations), Abschnitte 170 bis 199 der FDA (Food and Drug Administration der USA).

Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 „Olefin-Polymere“ der FDA.

Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 „Farbstoffe für Polymere“ der FDA aufgeführt.

Der in diesem Produkt verwendete rostfreie Stahl entspricht dem Lebensmittelkodex 2013 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Er ist aufgeführt in NSF/ANSI 51-2014 über lebensmittelechte Materialien.

Dänische Konformität

Das Produkt ist gemäß der dänischen Verordnung Nr. 1248/2018 zu Lebensmittelkontaktmaterialien hergestellt.

Migrationsanalyse Kunststoffe

Proben des Produkts oder eines ähnlichen, aus identischem Kunststoffmaterial gefertigten Produkts wurden entsprechend den Prüfbedingungen aus der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 auf die Gesamtmigration geprüft. Der Gegenstand entspricht dem Gesamtmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm² bzw. 60 mg/kg.

Bei den Prüfbedingungen für die Gesamtmigration handelte es sich um OM2 (10 Tage bei 40 °C).

Bei den Lebensmittelsimulanzien für die Gesamtmigration handelte es sich um 50%igen Ethanol (Simulanz D1), 3%ige Säure (Simulanz B) und Olivenöl (Simulanz D2).

Die Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert.

Lebensmittelkontaktarten

Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet:

- ☒ Wässrig
- ☒ Sauer
- ☒ Alkoholisch
- ☒ Fettig
- ☒ Trocken

Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und - temperatur

Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 100 °C



**Ohne Lebensmittelkontakt –
Gebrauchstemperatur**

Mindesttemperatur: -20 °C
Maximaltemperatur: 100 °C

Allgemein

Vor dem Gebrauch sollten Geräte entsprechend ihres Verwendungszwecks gereinigt, desinfiziert und sterilisiert werden.

Zudem ist es wichtig, die Geräte nach dem Gebrauch zu reinigen, zu desinfizieren und zu sterilisieren – dabei sind angemessene Dekontaminationschemikalien, -konzentrationen, -zeiten und -temperaturen anzuwenden.

Eine angemessene Dekontamination der Geräte minimiert das Risiko eines Mikrobewachstums sowie einer Kreuzkontamination und maximiert gleichzeitig die Effizienz und Haltbarkeit der Geräte.

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav): 121 °C

Auf Anfrage stellen wir den zuständigen Behörden die relevante Hintergrunddokumentation bereit.

Vikan A/S ist bei der Dänischen Veterinär- und Lebensmitteladministration (Fødevarestyrelsen) registriert. Unser erforderliches System zur Selbstkontrolle unterliegt einer Prüfung durch diese Behörde.

Datum

31.10.2019

Hergestellt von

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager