


Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Beskrivelse	Aluminiumsskaft m/vandgennemløb, Ø31 mm, 1540 mm, Hvid
Varenummer	2991Q5
Plastmateriale	Polypropylen, 98 %
Farve-masterbatch	Hvid, 2 %
Aluminium	Svejsede rør i aluminiumlegering 5449
Messing	Kobling i forkromet messing
Opfyldelse af EU's krav	
Forordning (EF) nr. 1935/2004	Svejsede rør i aluminiumlegering 5449 overholder kravene for det maksimalt tilladte indhold i elementer til anvendelse i forbindelse med fødevarer iht. EN 602:2004, Aluminium og aluminiumlegeringer - Plastisk forarbejdede produkter - Kemisk sammensætning af halvfabrikata anvendt til artikler, der kommer i kontakt med fødevarer. 
Forordning (EF) nr. 2023/2006	Produktet er fremstillet i overensstemmelse med EU-forordning nr. 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (GMP).
AP(89)1	Alle pigmenter i masterbatchen overholder bestemmelserne i resolution AP 89(1)
Opfyldelse af FDA's krav	
	Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevareremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199. Den anvendte polypropylen overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1520 "Olefin polymers". Messingen i dette produkt overholder bestemmelserne i FDA's Food Code 2013 og er anført i NSF/ANSI 51 -2014 om materialer til fødevarerudstyr, til anvendelse udelukkende med vand i en fødevarerzone..
Typer af fødevarerkontakt	Messingkoblingerne er beregnet til brug med drikkevand <input checked="" type="checkbox"/> Vandige



- Sure
- Alkoholholdige
- Fede
- Tøre

**Fødevarekontakt,
anvendelsestid og temperatur**

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 80° C.

**Anvendelsesstemperatur ved
ikke-fødevarekontakt**

Minimumtemperatur: -20 °C
Maksimumtemperatur: 80 °C

Generelt

Udstyret skal rengøres og desinficeres i det omfang, det er nødvendigt i forhold til den tiltænkte anvendelse, inden udstyret tages i brug.

Det er også vigtigt at rengøre, desinficere og sterilisere udstyret efter brug i det omfang, det er nødvendigt. Rengøringsmidler skal anvendes i de korrekte koncentrationer, i passende tid og ved de korrekte temperaturer.

Passende rengøring af udstyr vil minimere risikoen for mikrobiel vækst og krydskontaminering og maksimere udstyrets effektivitet og holdbarhed.

Maks. rengøringstemp.: 121° C

Vi stiller al relevant dokumentation til rådighed for de ansvarlige myndigheder på disses anmodning.

Vikan A/S er registreret hos Fødevarestyrelsen (FVST), og vores obligatoriske egenkontrollsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

28-11-2017

Udfærdiget af

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager