

Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produkt navn	Aluminiumsskæft, Ø22 mm, 840 mm, Rød
Varenummer	29314
	
Plastmateriale	Polypropylen, 98 %
Farve-masterbatch	Rød, 2 %
Aluminium	Svejsede rør i aluminiumlegering 5449
Opfyldelse af EU's krav	
Forordning (EF) nr. 1935/2004	I henhold til art. 3, 11, stk. 5, 15 og 17 i EU-forordning nr. 1935/2004 er produktet beregnet til kontakt med fødevarer. Produktet er mærket med "glas og gaffel"-symbolet på emballagen, eller også er det støbt på produktet. 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.
	
AP(89)1	Alle pigmenter i masterbatchen overholder bestemmelserne i resolution AP 89(1)
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).
Forordning (EU) nr. 10/2011	Monomerer og tilsætningsstoffer, der anvendes til produktion af dette produkt, er anført i bilag I til EU-forordning nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Senere ændringer op til (EU) 2020/1245 er inkluderet. Der anvendes monomerer og/eller tilsætningsstoffer med specifik migrationsgrænse (SMG). Stoffer med en SMG kan ikke migrere i mængder, der overstiger SMG'en, under de specificerede anvendelsesbetingelser. Ved forespørgsel herom stiller vi relevante oplysninger om disse stoffer til rådighed, forudsat at de behandles fortroligt. Vikan A/S anvender ikke flerlagsmaterialer eller genstande med en funktionel barriere.
Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EF) nr. 1334/2008	Dette materiale indeholder tilsatte "dual use"-tilsætningsstoffer, som overholder restriktioner og renhedskriterier i overensstemmelse med forordning (EF) 1333/2008 og (EF) 1334/2008. Ved forespørgsel herom stiller vi relevante oplysninger om disse stoffer til rådighed, forudsat at de behandles fortroligt.



Opfyldelse af FDA's krav	Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199. Den anvendte polypropylen overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1520 "Olefin polymers". Pigmenter i masterbatchen er anført under FDA 21 CFR 178.3297 "Colorants for Polymers".
Opfyldelse af danske krav	Produktet lever op til den danske bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer BEK. Nr. 681 af 25/05/2020.
Migrationsanalyse, plast	Prøver af produktet, eller et lignende produkt fremstillet af samme plastmateriale, er blevet testet for samlet migration i overensstemmelse med de testbetingelser, der er specificeret i (EU) 10/2011, og produktet overholder den samlede migrationsgrænse på 10 mg/dm² eller 60 mg/kg. Testbetingelser for den samlede migration var OM2 (10 dage ved 40 °C) Til samlet migration blev følgende fødevaresimulatorer anvendt: 10 % ethanol (simulator A), 3 % eddikesyre (simulator B) og olivenolie (simulator D2). Opfyldelse af specifikke migrationsgrænser og andre restriktioner er dokumenteret gennem laboratorietest, beregning eller simulering.
Maks. areal på flade, der kommer i kontakt med fødevarer, i forhold til volumen	1,88 dm ² /100 ml
Typer af fødevarekontakt	Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser: ☒ Vandige ☒ Sure ☒ Alkoholholdige ☒ Fede ☒ Tørre
Fødevarekontakt, anvendelsestid og temperatur	Opbevaring ved stuetemperatur eller under (inkl. nedfrysning og nedkøling) op til 30 dage, herunder opvarmning op til 70 °C i op til to timer eller opvarmning op til 100 °C i op til 15 minutter.
Anvendelsesstemperatur ved ikke-fødevarekontakt	Minimumtemperatur: -20 °C Maksimumtemperatur: 100 °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.

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave): 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 egenkontrolsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

23-03-2023

Udfærdiget af

Steen Rolander Nielsen
Group Technical Manager • Product Management and Development