


## Overensstemmelseserklæring

<b>Producent</b>	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
<b>Beskrivelse</b>	Skurenylonholder, 235 mm, Hvid
Varenummer	55005
	
Plastmateriale	Polypropylen, 97 % Polyamid (nylon)
Farve-masterbatch	Hvid, 2 %
Opskumningsmiddel	Kemisk opskumningsmiddel, 1 %
Rustfrit stål	Rustfrit stål type 1.4301 (AISI 304) Rustfrit stål type 1.4404 (AISI 316)
<b>Opfyldelse af EU's krav</b>	
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).
<b>Opfyldelse af FDA's krav</b>	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".  Det anvendte nylonmateriale overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1500 "Nylon resins".  Pigmenter i masterbatchen er anført under FDA 21 CFR 178.3297 "Colorants for Polymers".
<b>Typer af fødevarerkontakt</b>	Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser:  <input checked="" type="checkbox"/> Vandige <input checked="" type="checkbox"/> Sure <input checked="" type="checkbox"/> Alkoholholdige <input checked="" type="checkbox"/> Fede



Tøre

**Fødevarekontakt,  
anvendelsestid og temperatur**

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 100 °C

**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.

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