

Overensstemmelseserklæring

Producent Vikan A/S
Rævevej 1
DK-7800 Skive
(+45) 96 14 26 00

Produkt navn Skurenylonholder håndmodel, 230 mm, Hvid
Varenummer 55105



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)

Opfyldelse af EU's krav

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).

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".

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".

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**

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 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

10-11-2022

Udfærdiget af

Steen Rolander Nielsen
Group Technical Manager • Product Management and Development