

Overensstemmelseserklæring

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

Produkt navn Skurenylonholder, 230 mm, Rød
Varenummer 55004



Plastmateriale Polypropylen, 97 %
Polyamid (nylon)

Farve-masterbatch Rød, 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 fødevaremyndigheder) 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".

Opfyldelse af UK krav

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

**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

04-01-2022

Udfærdiget af

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager