# Overensstemmelseserklæring

**Producent**

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

**Produkt navn** Støvekost, 330 mm, Medium, Orange

Varenummer 45897



| | |
|---|---|
| Plastmateriale | Polypropylen, 97 % |
| Farve-masterbatch | Orange, 2 % |
| Opskumningsmiddel | Kemisk opskumningsmiddel, 1 % |
| Filamenter | Polybutylenterephthalat (PBT) |
| Rustfrit stål | Krampen i rustfrit stål er fremstillet af rustfrit stål type 1.4307 (AISI 304L) |

**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.<br><br>Det rustfrie stål overholder den Franske nationale lovgivning angående komposition af rustfrit stål som defineret i "Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires." the specification for stainless steel in the DGCCRF "Fiche MCDA n"1 (V02 - 0I/04/2017) titled food contact suitability of metals and alloys". |
| 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 opført i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer, med seneste ændringer.<br><br>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.<br><br>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. |
| (EU) 2024/3190 | Produktet er fremstillet og vurderet i overensstemmelse med kriterierne fastsat i forordning (EU) 2024/3190. |
| **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.<br><br>Polymererne og tilsætningsstofferne overholder FDA 21 CFR, del 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 eller 186. Tilsætningsstofferne er godkendt iht. FDA 21 CFR, del 178 (om indirekte fødevaretilsætningsstoffer), de anses generelt for at være sikre (GRAS), de er tidligere blevet godkendt som tilsætningsstoffer, eller de er godkendt på grundlag af bestemmelser for tilsætningsstoffer fra før 1958.<br><br>Den anvendte polypropylen overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1520 "Olefin polymers".<br><br>De anvendte PBT filamenter overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1660 „Poly (tetramethylene) terephtalate“.<br><br>Pigmenter i masterbatchen er anført under FDA 21 CFR 178.3297 "Colorants for Polymers".<br><br>Det rustfrie stål i dette produkt overholder bestemmelserne i FDA's Food Code 2017 og er anført i NSF/ANSI 51 -2014 om materialer til fødevareudstyr |
| **Opfyldelse af UK krav** | Produktet er i overensstemmelse med UK forordningen 2019 No. 704: The Materials and Articles in Contact with Food (Amendment) (EU Exit) |
| **Opfyldelse af danske krav** | Produktet lever op til den danske bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer BEK. Nr. 681 af 25/05/2020. |
| **Japanese Compliance** | Alle stoffer (polymerer, monomerer og tilsætningsstoffer), der anvendes i Vikan-produkter, overholder artikel 18(3) i den japanske fødevaresikkerhedslov og er opført i tabellerne 1 og 2 i bilag 1 til positivlisten. |

| | |
|---|---|
| **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 for gentagen anvendelse, og produktet overholder den samlede migrationsgrænse på 10 mg/dm² eller 60 mg/kg.<br><br>Testbetingelser for den samlede migration var OM3 (2 timer ved 70 °C)<br><br>Til samlet migration blev følgende fødevaresimulatorer anvendt: 10 % ethanol (simulator A), 3 % eddikesyre (simulator B) og olivenolie (simulator D2).<br><br>Opfyldelse af specifikke migrationsgrænser og andre restriktioner er dokumenteret gennem laboratorietest, beregning eller simulering.<br><br>Testbetingelser for specifik migration var 30 minutter ved 80° C |
| Maks. areal på flade, der kommer i kontakt med fødevarer, i forhold til volumen | Det forhold mellem den flade, der kommer i kontakt med fødevarer, og volumen, der er anvendt ved bestemmelse af produktets opfyldelse af gældende krav:<br><br>1,9 dm²/100 ml |
| **Typer af fødevarekontakt** | Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser:<br><br>☑ Vandige<br>☑ Sure<br>☑ Alkoholholdige<br>☑ Fede<br>☑ Tørre |
| **Fødevarekontakt, anvendelsestid og temperatur** | Enhver kontakt med fødevarer ved op til 80° C i 30 min |
| **Anvendelsesstemperatur ved ikke-fødevarekontakt** | Minimumtemperatur: -20 °C<br>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.

Produktet er egnet til gentagen brug under de betingelser, der er angivet i denne overensstemmelseserklæring. Gentagen anvendelse påvirker ikke produktets overensstemmelse med gældende regler for fødevarekontakt, forudsat at det forbliver intakt, ubeskadiget og rengøres korrekt mellem brug.

**Dato** 26-08-2026

Udfærdiget af

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist