

Förklaring om överensstämmelse

Tillverkare

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

Produktnamn

Flexibelt Förlängningsdel til skaft, 53515, Ø5 mm, 812 mm

Artikelnummer

5346

Rostfritt stål

Den rostfria stålrippeln är av rostfritt stål, sort 1.4305 (AISI 303)
Den tvinnade ståltråden är gjord av rostfritt stål, sort 1.4567 (AISI 304Cu)

Överensstämmelse med EU:s regler**Förordning (EG) nr 1935/2004**

I enlighet med förordning (EG) nr 1935/2004 artikel 3, 11 (5), 15 och 17 är produkten avsedd för kontakt med livsmedel. Produkten är märkt med glas- och gaffelsymbolen, tryckt på förpackningen eller inpräglad på produkten.

Det rostfria stålet uppfyller de franska nationella kraven avseende sammansättning av rostfritt stål, enligt definitionen i "Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires." specifikationen för rostfritt stål i DGCCRF "Fiche MCDA n°1 (V02 - 01/04/2017) metaller och legeringar lämpliga för livsmedelskontakt.

**Förordning (EG) nr 2023/2006**

Denna produkt är tillverkad i enlighet med EU kommissionens förordning (EG) nr 2023/2006 från den 22 december 2006 om god tillverkningssed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

(EU) 2024/3190

Produkten har tillverkats och bedömts i enlighet med kriterierna i EU:s förordning (EU) 2024/3190.

Överensstämmelse med FDA:s regler

Alla råmaterial i denna produkt är i överensstämmelse med FDA (Food and Drug Administration i USA) 21 CFR, delarna 170 till 199.

Det rostfria stålet i denna produkt är i överensstämmelse med FDA:s (Food and Drug Administration i USA) Food Code 2017, och listas i NSF/ANSI 51-2014 om "livsmedelsutrustningsmaterial"

Överensstämmelse med danska regler

Produkten lever upp till den danska förordningen om livsmedelskontakt BEK. Nr. 681/2020.



Japanese Compliance

Alla ämnen (polymerer, monomerer och tillsatser) som används i Vikan-produkter uppfyller artikel 18(3) i den japanska livsmedelssäkerhetslagen och finns listade i tabellerna 1 och 2 i bilaga 1 till den positiva listan.

Typer av livsmedelskontakt

Produkten är lämplig för kontakt med följande typer av livsmedel, under avsedda och förutsebara användningsförhållanden:

- ☒ Vattenhaltiga
- ☒ Sura
- ☒ Alkoholhaltiga
- ☒ Fetthaltiga
- ☒ Torra

Användningstid och temperatur vid livsmedelskontakt

Förhållanden för livsmedelskontakt upp till 100 °C

Användningstemperatur utan kontakt med livsmedel

Lägsta temperatur: 5 °C
Högsta temperatur: 100 °C

Allmänt

Innan rengöringsutrustningen används bör den rengöras, desinficeras och steriliseras i enlighet med avsedd användning.

Efter avslutad användning är det också viktigt att rengöra, desinficera och sterilisera utrustningen på lämpligt sätt, med lämpliga avkontamineringskemikalier, i lämpliga koncentrationer, så länge som rekommenderas och vid lämpliga temperaturer.

Lämplig avkontaminering av utrustningen minimerar risken för mikrobiell tillväxt och korskontaminering, och maximerar utrustningens effektivitet och hållbarhet.

Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav): 121 °C

Vi gör relevant bakgrundsinformation tillgänglig för behöriga myndigheter, på deras begäran.

Vikan A/S är registrerat hos Danish Veterinary and Food Administration (DVFA), och vårt obligatoriska ledningssystem inspekteras av DVFA.

Produkten är lämplig för upprepad användning under de förhållanden som anges i denna försäkran om överensstämmelse. Återanvändning påverkar inte produktens överensstämmelse med gällande föreskrifter för livsmedelskontakt, förutsatt att den förblir intakt, oskadad och rengörs på lämpligt sätt mellan användningarna.

Datum

2026-08-28

Tillverkad av

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist