Konformitätserklärung

Hersteller	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produktname	Hygienisches Hi-Flex-Wandhalterungssystem , 420 mm, Blau
Artikelnummer	10113

Kunststoffmaterial	Polypropylen Thermoplastisches Elastomer (TPE) Polyamid (Nylon)
Masterbatch-Farbe	Blau, 2 %

EU-Konformität

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	In Übereinstimmung mit den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Kommission ist das Produkt für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen. Das Produkt oder dessen Verpackung ist mit dem „Glas & Gabel“-Symbol geprägt bzw. gekennzeichnet.
AP(89)1	Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).
Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	Das Produkt wird in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt
Verordnung (EG) Nr. 10/2011	Monomere und absichtlich verwendete Additive, die für die Herstellung dieses Produkts genutzt werden, sind aufgeführt in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Nachträgliche Änderungen bis einschließlich Verordnung (EU) 2023/1627 werden berücksichtigt. Es werden Monomere und/oder Additive mit spezifischem Migrationsgrenzwert (Specific Migration Limit, SML) verwendet. Die Substanzen mit einem SML migrieren unter den spezifizierten Nutzungsbedingungen nicht in solchen Mengen, die den SML überschreiten. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung. Vikan A/S verwendet keine Mehrschicht-Verbundmaterialien oder Stoffe mit einer funktionellen Barriere.

Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008	Dieses Material enthält absichtlich hinzugefügte Additive „mit doppeltem Verwendungszweck“, für die entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 Einschränkungen oder Reinheitskriterien vorliegen. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.
Konformität mit den Anforderungen der US FDA	Sämtliche Rohstoffe in diesem Produkt entsprechen Titel 21 des CFR (Code of Federal Regulations), Abschnitte 170 bis 199 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Die Polymere und Additive entsprechen Titel 21 des CFR, Abschnitte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 oder 186 der FDA. Additive sind in Übereinstimmung mit Titel 21 des CFR, Abschnitt 178 (Indirekte Lebensmitteladditive) der FDA freigegeben, werden in der Regel als sicher (GRAS) eingestuft, sind vorsanktionierte Lebensmittelzutaten oder sind auf Grundlage von Verordnungen über Lebensmitteladditive von vor 1958 freigegeben.
UK Konformität	Das Produkt entspricht den Vorschriften für Materialien und Artikeln mit Lebensmittelkontakt (Änderung) (EU-Exit) 2019 Nr. 704
Dänische Konformität	Das Produkt ist gemäß der dänischen Verordnung Nr. 681/2020 zu Lebensmittelkontaktmaterialien hergestellt.
Migrationsanalyse Kunststoffe	Proben des Produkts oder eines ähnlichen, aus identischem Kunststoffmaterial gefertigten Produkts wurden entsprechend den Prüfbedingungen aus der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 auf die Gesamtmigration geprüft. Der Gegenstand entspricht dem Gesamtmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm2 bzw. 60 mg/kg. Bei den Prüfbedingungen für die Gesamtmigration handelte es sich um OM0 (30 Minuten bei 40 °C). Bei den Lebensmittelsimulanzien für die Gesamtmigration handelte es sich um 50%igen Ethanol (Simulanz D1) und 3%ige Säure (Simulanz B). Die Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert.
Maximales Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum Volumen	Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum Volumen, das verwendet wurde, um die Konformität des Produkts zu bestimmen: 2,1 dm2/100 ml
Lebensmittelkontaktarten	Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet: ☑ Wässrig ☑ Sauer ☑ Alkoholisch ☐ Fettig ☑ Trocken

Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und -temperatur	Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 40 °C für 30 Minuten.
Ohne Lebensmittelkontakt – Gebrauchstemperatur	Mindesttemperatur: 0 °C Maximaltemperatur: 80 °C
Allgemein	Vor dem Gebrauch sollten Geräte entsprechend ihres Verwendungszwecks gereinigt, desinfiziert und sterilisiert werden. Zudem ist es wichtig, die Geräte nach dem Gebrauch zu reinigen, zu desinfizieren und zu sterilisieren – dabei sind angemessene Dekontaminationschemikalien, -konzentrationen, -zeiten und -temperaturen anzuwenden. Eine angemessene Dekontamination der Geräte minimiert das Risiko eines Mikrobenwachstums sowie einer Kreuzkontamination und maximiert gleichzeitig die Effizienz und Haltbarkeit der Geräte. Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav): 121 °C Auf Anfrage stellen wir den zuständigen Behörden die relevante Hintergrunddokumentation bereit. Vikan A/S ist bei der Dänischen Veterinär- und Lebensmitteladministration (Fødevarestyrelsen) registriert. Unser erforderliches System zur Selbstkontrolle unterliegt einer Prüfung durch diese Behörde.
Datum	19.04.2024
Hergestellt von	Kim Gerhardt Aakermann Materials & Compliance Specialist