

Déclaration de conformité

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

Nom du produit
Double crochet avec 2 M5 vis, H20mm x W82mm
Article Numéro
1138



Acier inoxydable
Acier inoxydable 1.4301 (AISI 304)

Conformité UE

Règlement (CE) n° 1935/2004 L'acier inoxydable est conforme aux exigences de la norme européenne EN 10088 et aux limites de libération spécifiques (LLS) définies dans le guide du Conseil de l'Europe : « Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire ».



Règlement (CE) n° 2023/2006 Ce produit est fabriqué conformément au règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Conformité US FDA

L'acier inoxydable de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) Food Code 2017 et est cité dans la norme NSF/ANSI 51-2014 relative aux matériaux pour les installations alimentaires.

Conformité Royaume-Uni (UK)

Le produit est conforme à la Réglementation 2019 No. 704 : The Materials and Articles in Contact with Food (Amendement) (Sortie de l'UE).

Conformité danoise

L'article est conforme à la loi de consolidation danoise no. 681 du 25/05/2020.

Température d'utilisation pour le contact non alimentaire

Température minimale : -20 °C
Température maximale : 100 °C



Généralités

Les outils doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés de manière appropriée en fonction de leur utilisation, avant la première utilisation.

Il est également important de nettoyer, de désinfecter et de stériliser les outils de manière adéquate après utilisation, à l'aide des agents, concentrations, durées et températures de décontamination qui conviennent.

Une décontamination adaptée des outils permet de réduire au maximum le risque de développement microbien et de contamination croisée, et d'optimiser l'efficacité et la durabilité des outils.

Température de stérilisation recommandée (autoclave): 121 °C

Nous fournirons sur demande la documentation de référence nécessaire aux autorités compétentes.

Vikan A/S est enregistré auprès de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise (DVFA), et notre système de contrôle interne obligatoire fait l'objet d'inspections de la DVFA.

Date

17/10/2023

Réalisé par

Steen Rolander Nielsen
Group Technical Manager • Product Management and Development