


Dichiarazione di conformità

Produttore	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nome del prodotto	Manico in alluminio, Ø31 mm, 1510 mm, Nero
Articolo numero	29379
	
Materiale plastico	Polipropilene, 97%
Colore della miscela madre	Nero, 2 %
Agente schiumogeno	Agente schiumogeno, 1%
Alluminio	Tubi saldati in lega di alluminio 5449A

Conformità UE

Regolamento (CE) N. 1935/2004 Secondo il Regolamento della Commissione UE n. 1935/2004 articolo 3, 11(5), 15 e 17, il prodotto è inteso per il contatto alimentare. Il prodotto è contrassegnato con il simbolo del "bicchiere e della forchetta" sull'imballaggio o sul prodotto stesso mediante stampaggio.

I tubi saldati in lega di alluminio 5449 sono conformi al contenuto massimo consentito degli elementi per applicazioni alimentari secondo EN 602:2004 Alluminio e leghe di alluminio - Prodotti lavorati - Composizione delle sostanze chimiche di prodotti semi-finiti utilizzati per la fabbricazione di articoli a contatto con gli alimenti.



AP(89)1 Tutti i pigmenti della miscela madre sono conformi alla risoluzione AP 89(1)

Regolamento (CE) N. 2023/2006 Il prodotto è fabbricato secondo il regolamento della Commissione Europea n. 2023/2006 del 22 dicembre 2006 sulle buone prassi di fabbricazione per i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (GMP).

Regolamento (UE) N. 10/2011 I monomeri e gli additivi utilizzati nella fabbricazione di questo prodotto sono elencati nell'allegato I del regolamento (UE) n. 10/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 gennaio 2011, relativo ai materiali e agli oggetti in plastica destinati al contatto con gli alimenti, così come modificato.

Sono utilizzati monomeri e/o additivi con un limite di migrazione specifica (SML). Le sostanze con un SML non migreranno in quantità superiori all'SML, alle condizioni specifiche di utilizzo. Su richiesta, forniremo informazioni riguardanti queste sostanze su base riservata.

Vikan A/S non utilizza materiali o articoli multistrato con barriera funzionale.



Regolamenti (CE) N. 1333/2008 e (CE) N. 1334/2008 Questo materiale contiene additivi “doppio uso” aggiunti intenzionalmente e per i quali sono previsti criteri di limitazione o di purezza ai sensi dei Regolamenti (CE) 1333/2008 e 1334/2008. Su richiesta, forniremo informazioni riguardanti queste sostanze su base riservata.

(EU) 2024/3190 Il prodotto è stato fabbricato e valutato in conformità ai criteri stabiliti dal Regolamento (UE) 2024/3190.

Conformità US FDA Tutte le materie prime in questo prodotto sono conformi a FDA (Food and Drug Administration negli Stati Uniti) 21 CFR parti da 170 a 199.

I polimeri e gli additivi sono conformi a FDA 21 CFR parte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 o 186. Gli additivi sono autorizzati secondo FDA 21 CFR Parte 178 (additivi alimentari indiretti), sono generalmente riconosciuti come sicuri (GRAS), sono ingredienti alimentari precedentemente sanzionati o sono autorizzati in base a norme per gli additivi alimentari prima del 1958.

Il polipropilene è conforme a FDA 21 CFR 177.1520 “polimeri olefinici”.

I pigmenti nella masterbatch sono elencati in FDA 21 CFR 178.3297 “Coloranti per polimeri”.

Conforme con UK Il prodotto è conforme con il Regolamento 2019 N.704 relativo ai Materiali e agli Articoli a Contatto con gli alimenti (emendamento)

Conformità danese Il prodotto è conforme alla legge di consolidamento danese n. 681 del 25/05/2020.

Japanese Compliance Tutte le sostanze (polimeri, monomeri e additivi) utilizzate nei prodotti Vikan sono conformi all’articolo 18(3) della Legge giapponese sulla sicurezza alimentare e sono elencate nelle Tabelle 1 e 2 dell’Appendice 1 della Lista Positiva.

Analisi della migrazione - materie plastiche I campioni del prodotto, o un prodotto simile realizzato con materiale plastico identico, sono stati testati per la migrazione complessiva in base alle condizioni di prova specificate in (EU) 10/2011 per l'uso ripetuto, e l'articolo è conforme al limite di migrazione complessivo di 10 mg/dm² o 60 mg/kg.

I test di migrazione globale in olio di oliva erano OM5 (2h a 100°C) e in etanolo e acido acetico OM2 (10 giorni a 40°C)

I simulanti alimentari utilizzati per la migrazione complessiva sono stati il 10% di etanolo (simulante A), il 3% di acido acetico (simulante B) e olio di oliva (simulante D2).

La conformità ai limiti di migrazione specifica, e altre limitazioni, è stata documentata tramite test, calcoli o simulazioni.

Rapporto massimo tra superficie di contatto alimentare e volume 2,0 dm²/100 ml

Tipi di contatto alimentare Il prodotto è idoneo per il contatto con i seguenti tipi di alimenti nelle condizioni di utilizzo intese e prevedibili:

Acquoso



- Acido
- Alcolico
- Grasso
- Secco

Tempo e temperatura di utilizzo a contatto con gli alimenti

Qualsiasi magazzinaggio a lungo termine a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70°C per un massimo di 2 ore, oppure il riscaldamento fino a 100°C per un massimo di 15 minuti.

Tempo di utilizzo a contatto con gli alimenti

Temperatura minima: -20 °C
Temperature massima: 100 °C

Generalità

Le apparecchiature devono essere pulite, disinfettate e sterilizzate, secondo l'uso previsto, prima dell'uso.

È anche importante pulire, disinfettare e sterilizzare le apparecchiature, se necessario, dopo l'uso, utilizzando opportune sostanze chimiche di decontaminazione, concentrazioni, tempi e temperature.

Un'adeguata decontaminazione dell'apparecchiatura minimizzerà il rischio di crescita microbica e contaminazione incrociata e massimizzerà l'efficienza e la durata dell'apparecchiatura.

Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave): 121°C

Metteremo a disposizione delle autorità competenti la documentazione di base pertinente, su richiesta.

Vikan A/S è registrata presso la DVFA (Danish Veterinary and Food Administration) e il nostro sistema di controllo proprietario obbligatorio è soggetto all'ispezione da parte della DVFA.

Il prodotto è idoneo all'uso ripetuto nelle condizioni specificate nella presente dichiarazione di conformità. Il riutilizzo non pregiudica la conformità del prodotto alle normative applicabili in materia di contatto con gli alimenti, a condizione che rimanga intatto, non subisca danni e sia adeguatamente pulito tra un uso e l'altro.

Data

17/03/2026

Prodotto da

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist