



## Konformitätserklärung

<b>Hersteller</b>	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
<b>Produktname</b>	Ergonomischer Alu. Stiel mit Wasserdurchlauf und Schnellkupplung (Q), Ø31 mm, 1540 mm, Weiß
<b>Artikelnummer</b>	2991Q5
<b>Kunststoffmaterial</b>	Polypropylen, 98 %
<b>Masterbatch-Farbe</b>	Weiß, 2 %
<b>Aluminium</b>	Geschweißte Rohre aus Aluminiumlegierung 5449
<b>Messing</b>	Verchromte Messingkupplung
<b>EU-Konformität</b>	
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
<b>Konformität mit den Anforderungen der US FDA</b>	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).  Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 „Olefin-Polymere“ der FDA.  Das in diesem Produkt verwendete Messing entspricht dem Lebensmittelkodex 2017 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Das Produkt ist nur für den Gebrauch mit Wasser und nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
<b>Lebensmittelkontaktarten</b>	Die Messingkupplungen sind nur für den Gebrauch mit Wasser geeignet.  <input checked="" type="checkbox"/> Wässrig <input checked="" type="checkbox"/> Sauer <input checked="" type="checkbox"/> Alkoholisch <input checked="" type="checkbox"/> Fettig <input checked="" type="checkbox"/> Trocken



**Lebensmittelkontakt –  
Gebrauchszeit und -  
temperatur**

Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 80 °C.

**Ohne Lebensmittelkontakt –  
Gebrauchstemperatur**

Mindesttemperatur: -20 °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 Mikrowachstums 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**

21.11.2023

Hergestellt von

Kim Gerhardt Aakermann  
Materials & Compliance Specialist