



Dichiarazione di conformità

Produttore	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nome del prodotto	Spazzola con setole resistenti al calore, 290 mm, Duro, Bianco
Articolo numero	42885
	
Materialie plastico	Polipropilene, 97%
Colore della miscela madre	Bianco, 2 %
Agente schiumogeno	Agente schiumogeno, 1%
Setole	Solfuro di polifenilene (PPS) resistente al calore e di colore naturale
Acciaio inox	La filettatura in acciaio inossidabile è in acciaio inossidabile Grado 1.4307 (AISI 304L)
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.
	
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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il polimero utilizzato è soggetto a un FCN (Food Contact Notification), che consente l'uso di questo polimero come componente di articoli a uso ripetuto e a contatto alimentare con tutti i tipi di alimenti.</p> <p>I pigmenti nella masterbatch sono elencati in FDA 21 CFR 178.3297 “Coloranti per polimeri”.</p> <p>Il polipropilene è conforme a FDA 21 CFR 177.1520 “polimeri olefinici”.</p>
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.
Analisi della migrazione - materie plastiche	<p>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.</p> <p>Le condizioni di prova per la migrazione complessiva erano OM3 (2 hr a 70°C)</p> <p>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).</p> <p>La conformità ai limiti di migrazione specifica, e altre limitazioni, è stata documentata tramite test, calcoli o simulazioni.</p>
Rapporto massimo tra superficie di contatto alimentare e volume	2,0 dm ² /100 ml
Tipi di contatto alimentare	<p>Il prodotto è idoneo per il contatto con i seguenti tipi di alimenti nelle condizioni di utilizzo intese e prevedibili:</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Acquoso<input checked="" type="checkbox"/> Acido<input checked="" type="checkbox"/> Alcolico



Grasso

Secco

Tempo e temperatura di utilizzo a contatto con gli alimenti

Qualsiasi condizione di contatto che include il riscaldamento fino a 70°C per un massimo di 2 ore, fino a 100°C per un massimo di 15 minuti, senza successivo magazzinaggio a lungo termine a temperatura ambiente o refrigerata.

Tempo di utilizzo a contatto con gli alimenti

Temperatura minima: -20 °C
Temperature massima: 175 °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

18/03/2026

Prodotto da

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist