


Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produkt navn	Flexibelt forlængerskaft t/53515, Ø5 mm, 812 mm
Varenummer	5346
Rustfrit stål	Niplen i rustfrit stål er fremstillet af rustfrit stål type 1.4305 (AISI 303) Den snoede wire i rustfrit stål er fremstillet af rustfrit stål type 1.4567 (AISI 304Cu)
Opfyldelse af EU's krav	<p>Forordning (EF) nr. 1935/2004 I henhold til art. 3, 11, stk. 5, 15 og 17 i EU-forordning nr. 1935/2004 er produktet beregnet til kontakt med fødevarer. Produktet er mærket med "glas og gaffel"-symbolet på emballagen, eller også er det støbt på produktet.</p> <p>Det rustfrie stål overholder den Franske nationale lovgivning angående komposition af rustfrit stål som defineret i "Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires." the specification for stainless steel in the DGCCRF "Fiche MCDA n°1 (V02 - 01/04/2017) titled food contact suitability of metals and alloys".</p> 
Forordning (EF) nr. 2023/2006	Produktet er fremstillet i overensstemmelse med EU-forordning nr. 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (GMP).
(EU) 2024/3190	Produktet er fremstillet og vurderet i overensstemmelse med kriterierne fastsat i forordning (EU) 2024/3190.
Opfyldelse af FDA's krav	<p>Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevareremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199.</p> <p>Det rustfrie stål i dette produkt overholder bestemmelserne i FDA's Food Code 2017 og er anført i NSF/ANSI 51 -2014 om materialer til fødevarerudstyr</p>
Opfyldelse af UK krav	Produktet er i overensstemmelse med UK forordningen 2019 No. 704: The Materials and Articles in Contact with Food (Amendment) (EU Exit)
Opfyldelse af danske krav	Produktet lever op til den danske bekendtgørelse om fødevareremateriale BEK. Nr. 681 af 25/05/2020.



Japanese Compliance

Alle stoffer (polymerer, monomerer og tilsætningsstoffer), der anvendes i Vikan-produkter, overholder artikel 18(3) i den japanske fødevarerikkerhedslov og er opført i tabellerne 1 og 2 i bilag 1 til positivlisten.

Typen af fødevarerkontakt

Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser:

- Vandige
- Sure
- Alkoholholdige
- Fede
- Tørre

Fødevarerkontakt, anvendelsestid og temperatur

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 100 °C

Anvendelsestemperatur ved ikke-fødevarerkontakt

Minimumtemperatur: 5 °C
Maksimumtemperatur: 100 °C

Generelt

Udstyret skal rengøres og desinficeres i det omfang, det er nødvendigt i forhold til den tiltænkte anvendelse, inden udstyret tages i brug.

Det er også vigtigt at rengøre, desinficere og sterilisere udstyret efter brug i det omfang, det er nødvendigt. Rengøringsmidler skal anvendes i de korrekte koncentrationer, i passende tid og ved de korrekte temperaturer.

Passende rengøring af udstyr vil minimere risikoen for mikrobiel vækst og krydskontaminering og maksimere udstyrets effektivitet og holdbarhed.

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave): 121 °C

Vi stiller al relevant dokumentation til rådighed for de ansvarlige myndigheder på disses anmodning.

Vikan A/S er registreret hos Fødevarerstyrelsen (FVST), og vores obligatoriske egenkontrollsystem kontrolleres af Fødevarerstyrelsen.

Produktet er egnet til gentagen brug under de betingelser, der er angivet i denne overensstemmelseserklæring. Gentagen anvendelse påvirker ikke produktets overensstemmelse med gældende regler for fødevarerkontakt, forudsat at det forbliver intakt, ubeskadiget og rengøres korrekt mellem brug.

Dato

18-03-2026

Udfærdiget af

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist