Konformitätserklärung

Hersteller

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

Produktname

Flexibler Verlängerungsstiel für 53515, Ø5 mm, 812 mm

Artikelnummer

5346

Rostfreier Stahl

Die Klammer ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304) gefertigt.
Der Nippel ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4305 (AISI 303) gefertigt.

EU-Konformität

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004

In Übereinstimmung mit den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Kommission ist das Produkt für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen. Das Produkt oder dessen Verpackung ist mit dem „Glas & Gabel“-Symbol geprägt bzw. gekennzeichnet.

Der rostfreie Stahl entspricht der europäischen Norm EN 10088 und den Freisetzungsgrenzwerten (Specific Release Limits, SRL), die im technischen Leitfaden für Metalle und Legierungen mit Lebensmittelkontakt des Europarats aufgeführt sind.

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

Konformität mit den Anforderungen der US FDA

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).

Der in diesem Produkt verwendete rostfreie Stahl entspricht dem Lebensmittelkodex 2017 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Er ist aufgeführt in NSF/ANSI 51-2014 über lebensmittelechte Materialien.

UK Konformität

Das Produkt entspricht den Vorschriften für Materialien und Artikeln mit Lebensmittelkontakt (Änderung) (EU-Exit) 2019 Nr. 704

Dänische Konformität

Das Produkt ist gemäß der dänischen Verordnung Nr. 681/2020 zu Lebensmittelkontaktmaterialien hergestellt.

Lebensmittelkontaktarten

Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet:

- ☑ Wässrig
- ☑ Sauer
- ☑ Alkoholisch
- ☑ Fettig
- ☑ Trocken

Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und -temperatur

Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 100 °C

Ohne Lebensmittelkontakt – Gebrauchstemperatur

Mindesttemperatur: 5 °C
Maximaltemperatur: 100 °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 Mikrobenwachstums 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 19.04.2024

Hergestellt von

Kim Gerhardt Aakermann
Materials & Compliance Specialist

Vikan A/S
CVR. 23456789

Rævevej 1
DK-7800 Skive

P (+45) 9614 2600
F (+45) 9614 2655

vikan@vikan.com
www.vikan.com