

Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nom du produit	Rallonge de tige flexible, Ø5 mm, 812 mm
Article Numéro	5346
Acier inoxydable	Le filetage en acier inoxydable est constitué d'acier inoxydable 1.4301 (AISI 304) L'embout en acier inoxydable est constitué d'acier inoxydable 1.4305 (AISI 303)
Conformité UE	
Règlement (CE) n° 1935/2004	Conformément aux articles 3, 11, paragraphe 5, 15 et 17 du règlement n° 1935/2004 de la Commission européenne, ce produit est destiné au contact alimentaire. Le symbole « verre et fourchette » est apposé sur l'emballage ou sur le produit lui-même par moulage. L'acier inoxydable est conforme aux exigences de la norme européenne EN 10088 et aux limites de libération spécifiques (LLS) définies dans le guide du Conseil de l'Europe : « Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire ».
Règlement (CE) n° 2023/2006	 Ce produit est fabriqué conformément au règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Conformité US FDA	Toutes les matières premières de ce produit sont conformes à la norme FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) 21 CFR sections 170 à 199. L'acier inoxydable de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) Food Code 2017 et est cité dans la norme NSF/ANSI 51-2014 relative aux matériaux pour les installations alimentaires.
Conformité Royaume-Uni (UK)	Le produit est conforme à la Réglementation 2019 No. 704 : The Materials and Articles in Contact with Food (Amendement) (Sortie de l'UE).
Conformité danoise	L'article est conforme à la loi de consolidation danoise no. 681 du 25/05/2020.
Types de contact alimentaire	Ce produit convient au contact avec les types d'aliments suivants dans les conditions d'utilisation prévues et prévisibles : <input checked="" type="checkbox"/> Aqueux



- Acide
- Alcoolique
- Gras
- Sec

Durée et température d'utilisation pour le contact alimentaire

Tout contact alimentaire jusqu'à 100 °C

Température d'utilisation pour le contact non alimentaire

Température minimale : 5 °C
Température maximale : 100 °C

Généralités

Les outils doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés de manière appropriée en fonction de leur utilisation, avant la première utilisation.

Il est également important de nettoyer, de désinfecter et de stériliser les outils de manière adéquate après utilisation, à l'aide des agents, concentrations, durées et températures de décontamination qui conviennent.

Une décontamination adaptée des outils permet de réduire au maximum le risque de développement microbien et de contamination croisée, et d'optimiser l'efficacité et la durabilité des outils.

Température de stérilisation recommandée (autoclave): 121 °C

Nous fournisons sur demande la documentation de référence nécessaire aux autorités compétentes.

Vikan A/S est enregistré auprès de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise (DVFA), et notre système de contrôle interne obligatoire fait l'objet d'inspections de la DVFA.

Date

22/11/2023

Réalisé par

Kim Gerhardt Aakermann
Materials & Compliance Specialist