

## Declaración de Conformidad

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

**Nombre del producto** Portafibra de polipropelino, 230 mm, Azul  
**Número de Artículo** 55003



**Material plástico** Polipropileno, 97 %  
Poliamida (nylon)

**Concentrado de color** Azul, 2 %

**Agente espumante** Agente espumante químico, 1 %

**Acero inoxidable** Acero inoxidable de calidad 1.4301 (AISI 304)  
Acero inoxidable de calidad 1.4404 (AISI 316)

### Conformidad según la UE

Reglamento (CE) n.º 2023/2006 Este producto ha sido fabricado según lo establecido en el Reglamento (UE) n.º 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación (BPF) de materiales y objetos destinados al contacto con alimentos.

### Conformidad según la FDA de los EE. UU.

Todas las materias primas que componen este producto cumplen lo establecido en las secciones 170 a 199 del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).

El polipropileno cumple lo establecido en la sección 177.1520 sobre polímeros de olefina del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).

El nylon empleado como materia prima cumple los requisitos establecidos en la sección 177.1500 sobre resinas de nylon del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).

Los pigmentos del concentrado de color se recogen en la sección 178.3297 sobre colorantes para polímeros del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).

### Tipos de contacto con alimentos

El producto es apto para entrar en contacto con alimentos de los siguientes tipos en las condiciones de uso previstas y previsibles:

- Acuosos
- Ácidos



- Alcohólicos
- Grasos
- Secos

**Tiempo de uso y temperatura de contacto con alimentos**

Condiciones de contacto con alimentos a temperaturas de hasta 100 °C

**Temperatura de uso sin contacto con alimentos**

Temperatura mínima: -20 °C  
Temperatura máxima: 100 °C

**General**

Antes del uso, los equipos deben limpiarse, desinfectarse y esterilizarse según corresponda al uso previsto.

También es importante limpiar, desinfectar y esterilizar los equipos según corresponda después del uso, aplicando los agentes químicos descontaminantes, las concentraciones, los tiempos y las temperaturas convenientes.

La descontaminación correcta de los equipos contribuye a minimizar los riesgos de fermentación microbiana y contaminación cruzada, y maximiza la eficiencia y durabilidad de los mismos.

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave): 121 °C

Previa solicitud, el fabricante proporcionará la documentación de referencia correspondiente a las autoridades competentes.

Vikan A/S está inscrita en la Administración Danesa de Veterinaria y Alimentación (DVFA); nuestro sistema de control propio, de obligada aplicación, está sujeto a inspección por la DVFA.

**Fecha**

26/04/2025

**Fabricado por**

Marta Sztuka  
Materials and Compliance Specialist