



Dichiarazione di conformità

Produttore	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nome del prodotto	Estensione per manico flessibile per art. 53515, Ø5 mm, 812 mm
Articolo numero	5346
	
Acciaio inox	La filettatura in acciaio inossidabile è in acciaio inossidabile Grado 1.4301 (AISI 304) Il nipplo in acciaio inossidabile è in acciaio inossidabile Grado 1.4305 (AISI 303)
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. L'acciaio inossidabile è conforme ai requisiti nazionali francesi per quanto riguarda la composizione dell'acciaio inossidabile, come definito in "Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux Matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires." le specifiche per l'acciaio inossidabile nella DGCCRF "Fiche MCDA n°1 (V02 - 01/04/2017) intitolata idoneità al contatto alimentare di metalli e leghe". 
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).
Conformità US FDA	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. L'acciaio inossidabile in questo prodotto è conforme al codice alimentare 2017 della FDA (Food and Drug Administration negli Stati Uniti) ed è elencato in NSF/ANSI 51-2014 sui materiali per attrezzature alimentari.
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.
Tipi di contatto alimentare	Il prodotto è idoneo per il contatto con i seguenti tipi di alimenti nelle condizioni di utilizzo intese e prevedibili:



- Acquoso
- Acido
- Alcolico
- Grasso
- Secco

Tempo e temperatura di utilizzo a contatto con gli alimenti

Qualsiasi condizione di contatto alimentare fino a 100 °C

Tempo di utilizzo a contatto con gli alimenti

Temperatura minima: 5 °C
Temperature massima: 100 °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.

Data

08/11/2024

Prodotto da

Kim Gerhardt Aakermann
Materials & Compliance Specialist