

## Dichiarazione di conformità

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

**Nome del prodotto** Raschietta rigida, 220 mm, Bianco

Articolo numero 70115



**Materiale plastico** Poliammide (nylon), 98%

### 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.



AP(89)1 Tutti i pigmenti della miscela madre sono conformi alla risoluzione AP 89(1)

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).

Regolamento (UE) N. 10/2011 I monomeri e gli additivi intenzionalmente aggiunti e utilizzati per la fabbricazione di questo prodotto sono elencati nell'Allegato I del Regolamento della Commissione (UE) n. 10/2011 del 14 gennaio 2011 sui materiali e gli oggetti di plastica destinati al contatto con i prodotti alimentari. Emendamenti successivi, fino a (EU) 2023/1627, sono inclusi.

Sono utilizzati monomeri e/o additivi con un limite di migrazione specifica (SML). Le sostanze con un SML non migreranno in quantità superiori all'SML, alle condizioni specifiche di utilizzo. Su richiesta, forniremo informazioni riguardanti queste sostanze su base riservata.

Vikan A/S non utilizza materiali o articoli multistrato con barriera funzionale.

Regolamenti (CE) N. 1333/2008 e (CE) N. 1334/2008 Questo materiale contiene additivi "doppio uso" aggiunti intenzionalmente e per i quali sono previsti criteri di limitazione o di purezza ai sensi dei Regolamenti (CE) 1333/2008 e 1334/2008. Su richiesta, forniremo informazioni riguardanti queste sostanze su base riservata.



#### 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.

I polimeri e gli additivi sono conformi a FDA 21 CFR parte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 o 186. Gli additivi sono autorizzati secondo FDA 21 CFR Parte 178 (additivi alimentari indiretti), sono generalmente riconosciuti come sicuri (GRAS), sono ingredienti alimentari precedentemente sanzionati o sono autorizzati in base a norme per gli additivi alimentari prima del 1958.

Il materiale in nylon è conforme ai requisiti FDA (Food and Drug Administration negli Stati Uniti) 21 CFR 177.1500 "resine in nylon".

I pigmenti nella masterbatch sono elencati in FDA 21 CFR 178.3297 "Coloranti per polimeri".

#### 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.

#### Analisi della migrazione - materie plastiche

I campioni del prodotto, o un prodotto simile realizzato con materiale plastico identico, sono stati testati per la migrazione complessiva in base alle condizioni di prova specificate in (EU) 10/2011 per l'uso ripetuto, e l'articolo è conforme al limite di migrazione complessivo di 10 mg/dm<sup>2</sup> o 60 mg/kg.

Le condizioni di prova per la migrazione complessiva erano OM7 (2 hr a 175°C)

I simulanti alimentari utilizzati per la migrazione complessiva sono stati il 10% di etanolo (simulante A), il 3% di acido acetico (simulante B) e olio di oliva (simulante D2).

La conformità ai limiti di migrazione specifica, e altre limitazioni, è stata documentata tramite test, calcoli o simulazioni.

Rapporto massimo tra superficie di contatto alimentare e volume

2,1 dm<sup>2</sup>/100 ml

#### 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 175°C con alimenti acquosi, alcolici, grassi e secchi per un massimo di 1 ora.

Qualsiasi condizione di contatto alimentare che include il riscaldamento fino a 70°C per un massimo di 2 ore, o fino a 100°C per un massimo di 15 minuti con alimenti acidi.



**Tempo di utilizzo a contatto con gli alimenti**

Temperatura minima: -20 °C  
Temperature massima: 175 °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