

## Konformitätserklärung

<b>Hersteller</b>	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
<b>Beschreibung</b>	Padhalter, Handmodell, 235 mm, Blau
Artikelnummer	55103
	
Kunststoffmaterial	Polypropylen, 97 % Polyamid (Nylon)
Masterbatch-Farbe	Blau, 2 %
Schäummittel	Chemischer Schaumbildner, 1 %
Rostfreier Stahl	Rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304) Rostfreiem Stahl der Sorte 1.4404 (AISI 316)

### EU-Konformität

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).

Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 „Olefin-Polymere“ der FDA.

Das Nylon-Material entspricht den Anforderungen von Titel 21 des CFR 177.1500 „Nylon-Harze“ der FDA (Food and Drug Administration der USA).

Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 „Farbstoffe für Polymere“ der FDA aufgeführt.

### 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

**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 Mikrobewachstums 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**

17.08.2018

Hergestellt von

Stine Lønnerup Bislev  
Hygiene and Compliance Manager