


## Konformitätserklärung

<b>Hersteller</b>	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
<b>Beschreibung</b>	Wasserabzieher mit Drehgelenk & austauschb. Kassette, 600 mm, Blau
Artikelnummer	77643
	
Kunststoffmaterial	Polypropylen, 98 % Moosgummi
Masterbatch-Farbe	Blau, 2 %
<b>EU-Konformität</b>	
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
AP(89)1	Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).
<b>Konformität mit den Anforderungen der US FDA</b>	<p>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).</p> <p>Die Polymere und Additive entsprechen Titel 21 des CFR, Abschnitte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 oder 186 der FDA. Additive sind in Übereinstimmung mit Titel 21 des CFR, Abschnitt 178 (Indirekte Lebensmitteladditive) der FDA freigegeben, werden in der Regel als sicher (GRAS) eingestuft, sind vorsanktionierte Lebensmittelzutaten oder sind auf Grundlage von Verordnungen über Lebensmitteladditive von vor 1958 freigegeben.</p> <p>Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 „Olefin-Polymere“ der FDA.</p> <p>Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 „Farbstoffe für Polymere“ der FDA aufgeführt.</p> <p>Der Moosgummi-Rohstoff in diesen Produkten entspricht CFR 177.2600 und 117.1350 der FDA (Food and Drug Administration der USA).</p>
<b>Lebensmittelkontaktarten</b>	<p>Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Wässrig</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Sauer</li></ul>



- Alkoholisch
- Fettig
- Trocken

**Lebensmittelkontakt –  
Gebrauchszeit und -  
temperatur**

Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 80 °C.

**Ohne Lebensmittelkontakt –  
Gebrauchstemperatur**

Mindesttemperatur: -20 °C  
Maximaltemperatur: 80 °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