

Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Beskrivelse	Paddelskraberblad, 220 mm, Hvid
Varenummer	70115
	
Plastmateriale	Polyamid (nylon)
Opfyldelse af EU's krav	
Forordning (EF) nr. 1935/2004	I henhold til art. 3, 11, stk. 5, 15 og 17 i EU-forordning nr. 1935/2004 er produktet beregnet til kontakt med fødevarer. Produktet er mærket med "glas og gaffel"-symbolet på emballagen, eller også er det støbt på produktet. 
Forordning (EF) nr. 2023/2006	Produktet er fremstillet i overensstemmelse med EU-forordning nr. 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (GMP).
Forordning (EU) nr. 10/2011	Monomerer og tilsætningsstoffer, der anvendes til produktion af dette produkt, er anført i bilag I til EU-forordning nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Senere ændringer op til (EU) 2017/752 er inkluderet. Der anvendes monomerer og/eller tilsætningsstoffer med specifik migrationsgrænse (SMG). Stoffer med en SMG kan ikke migrere i mængder, der overstiger SMG'en, under de specificerede anvendelsesbetingelser. Ved forespørgsel herom stiller vi relevante oplysninger om disse stoffer til rådighed, forudsat at de behandles fortroligt.
Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EF) nr. 1334/2008	Dette materiale indeholder ingen "dual use"-tilsætningsstoffer.
Opfyldelse af FDA's krav	Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199. Det anvendte nylonmateriale overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1500 "Nylon resins".
Migrationsanalyse, plast	Testbetingelser for den samlede og specifikke migration var 5 min ved 100 °C efterfulgt af 8 timer ved 40 °C
Typer af fødevarekontakt	Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser:



- ☒ Vandige
- ☒ Sure
- ☐ Alkoholholdige
- ☒ Fede
- ☒ Tøre

**Fødevarekontakt,
anvendelsestid og temperatur**

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 100 °C

**Anvendelsesstemperatur ved
ikke-fødevarekontakt**

Minimumtemperatur: -20 °C
Maksimumtemperatur: 100 °C

Generelt

Udstyret skal rengøres og desinficeres i det omfang, det er nødvendigt i forhold til den tiltænkte anvendelse, inden udstyret tages i brug.

Det er også vigtigt at rengøre, desinficere og sterilisere udstyret efter brug i det omfang, det er nødvendigt. Rengøringsmidler skal anvendes i de korrekte koncentrationer, i passende tid og ved de korrekte temperaturer.

Passende rengøring af udstyr vil minimere risikoen for mikrobiel vækst og krydskontaminering og maksimere udstyrets effektivitet og holdbarhed.

Maks. rengøringstemp.: 121° C

Vi stiller al relevant dokumentation til rådighed for de ansvarlige myndigheder på disses anmodning.

Vikan A/S er registreret hos Fødevarestyrelsen (FVST), og vores obligatoriske egenkontrollsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

28-11-2017

Udfærdiget af

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager