

Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Beskrivelse	Skurenylonholder, 235 mm, Blå
Varenummer	55003
	
Plastmateriale	Polypropylen, 97 % Polyamid (nylon)
Farve-masterbatch	Blå, 2 %
Opskumningsmiddel	Kemisk opskumningsmiddel, 1 %
Rustfrit stål	Rustfrit stål type 1.4301 (AISI 304) Rustfrit stål type 1.4404 (AISI 316)
Opfyldelse af EU's krav	
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).
Opfyldelse af FDA's krav	Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevareremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199. Den anvendte polypropylen overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1520 "Olefin polymers". Det anvendte nylonmateriale overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1500 "Nylon resins". Pigmenter i masterbatchen er anført under FDA 21 CFR 178.3297 "Colorants for Polymers".
Typer af fødevarekontakt	Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser: ☒ Vandige ☒ Sure ☒ Alkoholholdige ☒ Fede

☒ Tørre

**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.

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave): 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 egenkontrolsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

17-08-2018

Udfærdiget af



Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager