

Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nom du produit	Manche télescopique, 1575 - 2780 mm, Ø32 mm, Vert
Article Numéro	29752
Matériau plastique	Polypropylène, 98 %
Couleur du Masterbatch	Vert, 2 %
Aluminium	Tubes soudés alliage aluminium 5449A
Conformité UE	
AP(89)1	Tous les pigments du Masterbatch sont conformes à la résolution AP (89) 1
Conformité US FDA	
	Toutes les matières premières de ce produit sont conformes à la norme FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) 21 CFR sections 170 à 199.
	Le polypropylène est conforme aux exigences de la FDA 21 CFR 177.1520 « olefin polymers » (polymères oléfiniques).
	Les pigments présents dans le Masterbatch sont repris dans la FDA 21 CFR 178.3297 sous « Colorants for Polymers » (colorants pour polymères).
Température d'utilisation pour le contact non alimentaire	Température minimale : -20 °C Température maximale : 80 °C



Généralités

Les outils doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés de manière appropriée en fonction de leur utilisation, avant la première utilisation.

Il est également important de nettoyer, de désinfecter et de stériliser les outils de manière adéquate après utilisation, à l'aide des agents, concentrations, durées et températures de décontamination qui conviennent.

Une décontamination adaptée des outils permet de réduire au maximum le risque de développement microbien et de contamination croisée, et d'optimiser l'efficacité et la durabilité des outils.

Température de stérilisation recommandée (autoclave): 121 °C

Nous fournirons sur demande la documentation de référence nécessaire aux autorités compétentes.

Vikan A/S est enregistré auprès de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise (DVFA), et notre système de contrôle interne obligatoire fait l'objet d'inspections de la DVFA.

Ce produit est adapté à une utilisation répétée dans les conditions spécifiées par sa Déclaration de Conformité. La réutilisation du produit n'affecte pas sa conformité aux réglementations applicables au contact alimentaire sous couvert qu'il reste intact, non endommagé et nettoyé correctement entre chaque utilisation.

Date

14/01/2026

Réalisé par

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist