



Konformitätserklärung

Hersteller	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produktname	Ergonomischer Alu. Stiel mit Wasserdurchlauf und Schnellkupplung (Q), Ø31 mm, 1540 mm, Weiß
Artikelnummer	2991Q5
Kunststoffmaterial	Polypropylen, 98 %
Masterbatch-Farbe	Weiß, 2 %
Aluminium	Geschweißte Rohre aus Aluminiumlegierung 5449A
Messing	Verchromte Messingkupplung
EU-Konformität	
AP(89)1	Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).
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
(EU) 2024/3190	Das Produkt wurde gemäß den Kriterien der Verordnung (EU) 2024/3190 hergestellt und bewertet.
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 in diesem Produkt verwendete Messing entspricht dem Lebensmittelkodex 2017 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Das Produkt ist nur für den Gebrauch mit Wasser und nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
Lebensmittelkontaktarten	Die Messingkupplungen sind nur für den Gebrauch mit Wasser geeignet. ☒ Wässrig ☒ Sauer ☒ 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 Mikrobenwachstums 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.

Das Produkt ist für den wiederholten Gebrauch unter den in dieser Konformitätserklärung angegebenen Bedingungen geeignet. Die Wiederverwendung beeinträchtigt die Konformität mit den geltenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt nicht, sofern das Produkt unversehrt bleibt und zwischen den Anwendungen ordnungsgemäß gereinigt wird.

Datum

17.03.2026

Hergestellt von



Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist