



Declaración de Conformidad

Fabricante	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nombre del producto	Mango de aluminio con paso de agua (Q), Ø31 mm, 1540 mm, Blanco
Número de Artículo	2991Q5
Material plástico	Polipropileno, 98 %
Concentrado de color	Blanco, 2 %
Aluminio	Tubos soldados de aleación de aluminio 5449A
Latón	Unión de latón cromado
Conformidad según la UE	
AP(89)1	Todos los pigmentos del concentrado de color cumplen lo establecido en la Resolución AP 89 (1)
Reglamento (CE) n.º 2023/2006	Este producto ha sido fabricado según lo establecido en el Reglamento (UE) n.º 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación (BPF) de materiales y objetos destinados al contacto con alimentos.
(EU) 2024/3190	El producto ha sido fabricado y evaluado de conformidad con los criterios establecidos en el Reglamento (UE) 2024/3190.
Conformidad según la FDA de los EE. UU.	Todas las materias primas que componen este producto cumplen lo establecido en las secciones 170 a 199 del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA). El polipropileno cumple lo establecido en la sección 177.1520 sobre polímeros de olefina del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA). El latón que contiene este producto cumple lo establecido en el Código Alimentario 2017 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA). El producto es adecuado para el uso solo con agua y no para contacto directo con alimentos.
Tipos de contacto con alimentos	Las uniones de latón sólo son aptas para el uso con agua ☒ Acuosos ☒ Ácidos



☒ Alcohólicos

☒ Grasos

☒ Secos

Tiempo de uso y temperatura de contacto con alimentos

Condiciones de contacto con alimentos a temperaturas de hasta 80 °C.

Temperatura de uso sin contacto con alimentos

Temperatura mínima: -20 °C

Temperatura máxima: 80 °C

General

Antes del uso, los equipos deben limpiarse, desinfectarse y esterilizarse según corresponda al uso previsto.

También es importante limpiar, desinfectar y esterilizar los equipos según corresponda después del uso, aplicando los agentes químicos descontaminantes, las concentraciones, los tiempos y las temperaturas convenientes.

La descontaminación correcta de los equipos contribuye a minimizar los riesgos de fermentación microbiana y contaminación cruzada, y maximiza la eficiencia y durabilidad de los mismos.

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave): 121 °C

Previa solicitud, el fabricante proporcionará la documentación de referencia correspondiente a las autoridades competentes.

Vikan A/S está inscrita en la Administración Danesa de Veterinaria y Alimentación (DVFA); nuestro sistema de control propio, de obligada aplicación, está sujeto a inspección por la DVFA.

El producto es adecuado para su uso repetido bajo las condiciones especificadas en esta Declaración de Conformidad. La reutilización no afecta la conformidad del producto con las regulaciones aplicables de contacto con alimentos, siempre que permanezca intacto, sin daños y se limpie adecuadamente entre usos.

Fecha

17/03/2026

Fabricado por

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist