

Declaración de Conformidad

Fabricante

Vikan A/S
Rævevej 1
DK-7800 Skive
(+45) 96 14 26 00

Nombre del producto

Juego de 3 escobillones, Ø2, Ø6, Ø6 mm, Blandas, Blanco

Número de Artículo

53625

**Concentrado de color**

Blanco, 2 %

Cerdas

Tereftalato de polibutileno (PBT)

Acero inoxidable

El cable trenzado de acero inoxidable está fabricado en acero inoxidable de calidad 1.4301 (AISI 304)

Conformidad según la UE**Reglamento (CE) n.º 1935/2004**

Según el Reglamento (UE) n.º 1935/2004 de la Comisión, el producto está destinado a entrar en contacto con alimentos. El embalaje del producto o el propio producto (mediante moldeado) están marcados con el símbolo de la copa y el tenedor.

El acero inoxidable cumple con los requisitos nacionales franceses en cuanto a la composición del acero inoxidable, tal como se define en "Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires". la especificación para acero inoxidable en la DGCCRF "Fiche MCDA n°1 (V02 - 01/04/2017) titulada idoneidad de metales y aleaciones para el contacto con alimentos".

**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.

Reglamento (UE) n.º 10/2011

Los monómeros y aditivos utilizados en la fabricación de este producto figuran en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 10/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, en su versión modificada.

Contiene monómeros y/o aditivos con límites de migración específicas (LME). Las sustancias con LME no dan lugar a migraciones en cantidades superiores al LME en las condiciones de uso especificadas. Previa solicitud, el fabricante proporcionará información acerca de tales sustancias con carácter confidencial.

Vikan A/S no emplea materiales multicapa ni objetos con barreras funcionales.



Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (CE) n.º 1334/2008

Este material contiene aditivos de “doble uso” añadidos intencionadamente para los que existen restricciones o criterios de pureza según los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (CE) n.º 1334/2008. Previa solicitud, el fabricante proporcionará información acerca de tales sustancias con carácter confidencial.

(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).

Cumplimiento del Reino Unido

El producto cumple con los Reglamentos de Materiales y Artículos en Contacto con Alimentos (Enmienda) (Salida de la UE) 2019 No. 704

Conformidad según Dinamarca

El producto cumple con la normativa Danesa Act. No. 681 del 25/05/2020.

Análisis de migración, plásticos

Se han sometido muestras del producto a ensayos de migración general (u otro producto similar fabricado a partir de un material plástico idéntico) según las condiciones de ensayo establecidas en el Reglamento (UE) n.º 10/2011 para uso repetido, hallándose que el objeto cumple el límite de migración general de 10 mg/dm² o 60 mg/kg.

Condiciones de ensayo de migración general: OM3 (2 horas a 70 °C)

Los simulantes alimentarios empleados en los ensayos de migración general fueron: etanol al 10 % (simulante A), ácido acético al 3 % (simulante B) y aceite vegetal (simulante D2).

El cumplimiento de los límites de migración específica y otras restricciones se ha documentado mediante ensayos, cálculos o simulaciones.

Condiciones de ensayo de migración específica: 30 minutos a 80 °C

Relación máx. entre la superficie destinada al contacto con alimentos y el volumen

2,1 dm²/100 ml

Tipos de contacto con alimentos

El producto es apto para entrar en contacto con alimentos de los siguientes tipos en las condiciones de uso previstas y previsibles:

- ☒ 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 durante 30 minutos.



**Temperatura de uso sin
contacto con alimentos**

Temperatura mínima: -20 °C
Temperatura máxima: 100 °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

Previo 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

18/03/2026

Fabricado por

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist