


Dichiarazione di conformità

Produttore	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Descrizione	Manico in alluminio, Ø31 mm, 1510 mm, Arancione
Articolo numero	29377
	
Materiale plastico	Polipropilene, 97%
Colore della miscela madre	Arancione, 2 %
Agente schiumogeno	Agente schiumogeno, 1%
Alluminio	Tubi saldati in lega di alluminio 5449

Conformità UE

Regolamento (CE) N. 1935/2004 Secondo il Regolamento della Commissione UE n. 1935/2004 articolo 3, 11(5), 15 e 17, il prodotto è inteso per il contatto alimentare. Il prodotto è contrassegnato con il simbolo del "bicchiere e della forchetta" sull'imballaggio o sul prodotto stesso mediante stampaggio.

I tubi saldati in lega di alluminio 5449 sono conformi al contenuto massimo consentito degli elementi per applicazioni alimentari secondo EN 602:2004 Alluminio e leghe di alluminio - Prodotti lavorati - Composizione delle sostanze chimiche di prodotti semi-finiti utilizzati per la fabbricazione di articoli a contatto con gli alimenti.



Regolamento (CE) N. 2023/2006 Il prodotto è fabbricato secondo il regolamento della Commissione Europea n. 2023/2006 del 22 dicembre 2006 sulle buone prassi di fabbricazione per i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (GMP).

Regolamento (UE) N. 10/2011 I monomeri e gli additivi intenzionalmente aggiunti e utilizzati per la fabbricazione di questo prodotto sono elencati nell'Allegato I del Regolamento della Commissione (UE) n. 10/2011 del 14 gennaio 2011 sui materiali e gli oggetti di plastica destinati al contatto con i prodotti alimentari. Emendamenti successivi, fino a (EU) 2019/1338, sono inclusi.

Sono utilizzati monomeri e/o additivi con un limite di migrazione specifica (SML). Le sostanze con un SML non migreranno in quantità superiori all'SML, alle condizioni specifiche di utilizzo. Su richiesta, forniremo informazioni riguardanti queste sostanze su base riservata.

Vikan A/S non utilizza materiali o articoli multistrato con barriera funzionale.



Regolamenti (CE) N. 1333/2008 e (CE) N. 1334/2008 Questo materiale contiene additivi “doppio uso” aggiunti intenzionalmente e per i quali sono previsti criteri di limitazione o di purezza ai sensi dei Regolamenti (CE) 1333/2008 e 1334/2008. Su richiesta, forniremo informazioni riguardanti queste sostanze su base riservata.

AP(89)1 Tutti i pigmenti della miscela madre sono conformi alla risoluzione AP 89(1)

Conformità US FDA

Tutte le materie prime in questo prodotto sono conformi a FDA (Food and Drug Administration negli Stati Uniti) 21 CFR parti da 170 a 199.

I polimeri e gli additivi sono conformi a FDA 21 CFR parte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 o 186. Gli additivi sono autorizzati secondo FDA 21 CFR Parte 178 (additivi alimentari indiretti), sono generalmente riconosciuti come sicuri (GRAS), sono ingredienti alimentari precedentemente sanzionati o sono autorizzati in base a norme per gli additivi alimentari prima del 1958.

Il polipropilene è conforme a FDA 21 CFR 177.1520 “polimeri olefinici”.

I pigmenti nella masterbatch sono elencati in FDA 21 CFR 178.3297 “Coloranti per polimeri”.

Conformità danese

Il prodotto è conforme alla legge di consolidamento danese n. 1248 del 30/10/2018.

Analisi della migrazione - materie plastiche

I campioni del prodotto, o un prodotto simile realizzato con materiale plastico identico, sono stati testati per la migrazione complessiva in base alle condizioni di prova specificate in (EU) 10/2011 e l'articolo è conforme al limite di migrazione complessiva di 10 mg/dm² o 60 mg/kg.

Le condizioni di prova per la migrazione complessiva erano OM2 (10 giorni a 40°C)

I simulanti alimentari utilizzati per la migrazione complessiva sono stati il 10% di etanolo (simulante A), il 3% di acido acetico (simulante B) e olio di oliva (simulante D2).

La conformità ai limiti di migrazione specifica, e altre limitazioni, è stata documentata tramite test, calcoli o simulazioni.

Rapporto massimo tra superficie di contatto alimentare e volume 2,0 dm²/100 ml

Tipi di contatto alimentare

Il prodotto è idoneo per il contatto con i seguenti tipi di alimenti nelle condizioni di utilizzo intese e prevedibili:

- Acquoso
- Acido
- Alcolico
- Grasso
- Secco



Tempo e temperatura di utilizzo a contatto con gli alimenti

Qualsiasi magazzinaggio a lungo termine a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70°C per un massimo di 2 ore, oppure il riscaldamento fino a 100°C per un massimo di 15 minuti.

Tempo di utilizzo a contatto con gli alimenti

Temperatura minima: -20 °C
Temperature massima: 100 °C

Generalità

Le apparecchiature devono essere pulite, disinfettate e sterilizzate, secondo l'uso previsto, prima dell'uso.

È anche importante pulire, disinfettare e sterilizzare le apparecchiature, se necessario, dopo l'uso, utilizzando opportune sostanze chimiche di decontaminazione, concentrazioni, tempi e temperature.

Un'adeguata decontaminazione dell'apparecchiatura minimizzerà il rischio di crescita microbica e contaminazione incrociata e massimizzerà l'efficienza e la durata dell'apparecchiatura.

Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave): 121°C

Metteremo a disposizione delle autorità competenti la documentazione di base pertinente, su richiesta.

Vikan A/S è registrata presso la DVFA (Danish Veterinary and Food Administration) e il nostro sistema di controllo proprietario obbligatorio è soggetto all'ispezione da parte della DVFA.

Data

05/09/2019

Prodotto da

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager