



Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produkt navn	Rensesæt m/3 børster, Ø2, Ø5, Ø6 mm, Blød, Hvid
Varenummer	53625
	
Farve-masterbatch	Hvid, 2 %
Filamenter	Polybutylenterephthalat (PBT)
Rustfrit stål	Den snoede wire i rustfrit stål er fremstillet af rustfrit stål type 1.4301 (AISI 304)
Opfyldelse af EU's krav	
Forordning (EF) nr. 1935/2004	Produktet er i overensstemmelse med EU-forordning nr. 1935/2004 beregnet til kontakt med fødevarer. Produktet er mærket med "glas og gaffel"-symbolet på emballagen, eller også er det støbt på produktet. Det rustfrie stål i dette produkt overholder bestemmelserne i FDA's Food Code 2013 og er anført i NSF/ANSI 51 -2014 om materialer til fødevareudstyr
	
Forordning (EF) nr. 2023/2006	Produktet er fremstillet i overensstemmelse med EU-forordning nr. 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (GMP).
Forordning (EU) nr. 10/2011	Monomerer og tilsætningsstoffer, der anvendes til produktion af dette produkt, er anført i bilag I til EU-forordning nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Senere ændringer op til (EU) 2020/1245 er inkluderet. Der anvendes monomerer og/eller tilsætningsstoffer med specifik migrationsgrænse (SMG). Stoffer med en SMG kan ikke migrere i mængder, der overstiger SMG'en, under de specificerede anvendelsesbetingelser. Ved forespørgsel herom stiller vi relevante oplysninger om disse stoffer til rådighed, forudsat at de behandles fortroligt. Vikan A/S anvender ikke flerlagsmaterialer eller genstande med en funktionel barriere.
Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EF) nr. 1334/2008	Dette materiale indeholder tilsatte "dual use"-tilsætningsstoffer, som overholder restriktioner og renhedskriterier i overensstemmelse med forordning (EF) 1333/2008 og (EF) 1334/2008. Ved forespørgsel herom stiller vi relevante oplysninger om disse stoffer til rådighed, forudsat at de behandles fortroligt.
Opfyldelse af FDA's krav	Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199.



Opfyldelse af UK krav	Produktet er i overensstemmelse med UK forordningen 2019 No. 704: The Materials and Articles in Contact with Food (Amendment) (EU Exit)
Opfyldelse af danske krav	Produktet lever op til den danske bekendtgørelse om fødevareremateriale BEK. Nr. 681 af 25/05/2020.
Migrationsanalyse, plast	<p>Prøver af produktet, eller et lignende produkt fremstillet af samme plastmateriale, er blevet testet for samlet migration i overensstemmelse med de testbetingelser, der er specificeret i (EU) 10/2011, og produktet overholder den samlede migrationsgrænse på 10 mg/dm² eller 60 mg/kg.</p> <p>Testbetingelser for den samlede migration var OM2 (10 dage ved 40 °C)</p> <p>Til samlet migration blev følgende fødevareremulatorer anvendt: 10 % ethanol (simulator A), 3 % eddikesyre (simulator B) og olivenolie (simulator D2).</p> <p>Opfyldelse af specifikke migrationsgrænser og andre restriktioner er dokumenteret gennem laboratorietest, beregning eller simulering.</p> <p>Testbetingelser for specifik migration var 30 minutter ved 80° C</p>
Maks. areal på flade, der kommer i kontakt med fødevarer, i forhold til volumen	2,1 dm ² /100 ml
Typer af fødevareremkontakt	<p>Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser:</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Vandige<input checked="" type="checkbox"/> Sure<input checked="" type="checkbox"/> Alkoholholdige<input checked="" type="checkbox"/> Fede<input checked="" type="checkbox"/> Tørre
Fødevareremkontakt, anvendelsestid og temperatur	Enhver kontakt med fødevarer ved op til 80° C i 30 min
Anvendelsestemperatur ved ikke-fødevareremkontakt	Minimumtemperatur: -20 °C Maksimumtemperatur: 100 °C



Generelt

Udstyret skal rengøres og desinficeres i det omfang, det er nødvendigt i forhold til den tiltænkte anvendelse, inden udstyret tages i brug.

Det er også vigtigt at rengøre, desinficere og sterilisere udstyret efter brug i det omfang, det er nødvendigt. Rengøringsmidler skal anvendes i de korrekte koncentrationer, i passende tid og ved de korrekte temperaturer.

Passende rengøring af udstyr vil minimere risikoen for mikrobiel vækst og krydskontaminering og maksimere udstyrets effektivitet og holdbarhed.

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave): 121 °C

Vi stiller al relevant dokumentation til rådighed for de ansvarlige myndigheder på disses anmodning.

Vikan A/S er registreret hos Fødevarestyrelsen (FVST), og vores obligatoriske egenkontrolsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

11-02-2021

Udfærdiget af

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager