



Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Beskrivelse	Håndskraber, gul, 250x70x110 mm
Varenummer	7516
	
Plastmateriale	Polypropylen, 98 % Cellegummi
Farve-masterbatch	Gul, 2 %
Opfyldelse af EU's krav	
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).
AP(89)1	Alle pigmenter i masterbatchen overholder bestemmelserne i resolution AP 89(1)
Opfyldelse af FDA's krav	Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevareremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199. Polymererne og tilsætningsstofferne overholder FDA 21 CFR, del 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 eller 186. Tilsætningsstofferne er godkendt iht. FDA 21 CFR, del 178 (om indirekte fødevarerilsætningsstoffer), de anses generelt for at være sikre (GRAS), de er tidligere blevet godkendt som tilsætningsstoffer, eller de er godkendt på grundlag af bestemmelser for tilsætningsstoffer fra før 1958. Den anvendte polypropylen overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1520 "Olefin polymers". Pigmenter i masterbatchen er anført under FDA 21 CFR 178.3297 "Colorants for Polymers". Den cellegummi, der anvendes i produkterne, overholder kravene i FDA CFR 177.2600 og CFR 117.1350.



Migrationsanalyse, plast

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.

Testbetingelser for den samlede migration var 30 minutter ved 80° C.

Til samlet migration blev følgende fødevarsimulatorer anvendt: 10 % ethanol (simulator A), 3 % eddikesyre (simulator B) og olivenolie (simulator D2).

Opfyldelse af specifikke migrationsgrænser og andre restriktioner er dokumenteret gennem laboratorietest, beregning eller simulering.

Typer af fødevarerkontakt

Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser:

- Vandige
- Sure
- Alkoholholdige
- Fede
- Tørre

Fødevarerkontakt, anvendelsestid og temperatur

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 80° C

Anvendelsestemperatur ved ikke-fødevarerkontakt

Minimumtemperatur: -20 °C
Maksimumtemperatur: 80 °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.

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 egenkontrollsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

17-08-2018



Udfærdiget af

Stine L. Bislev

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager