



Overensstemmelseserklæring

Producent	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Beskrivelse	Fødevaregodkendt Industrislange, varmt vand, 20 m
Varenummer	7696
	
Plastmateriale	PVC-slange
Messing	Kobling i forkromet messing
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. Koblingen eller en lignende kobling af et identisk materiale er blevet testet af et eksternt akkrediteret laboratorium i henhold til specifikke frigivelsesgrænser (SRL'er) for metaller og legeringskomponenter. 
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) 2018/831 er inkluderet. Vikan A/S anvender ikke flerlagsmaterialer eller genstande med en funktionel barriere.
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 danske krav	Produktet lever op til den danske bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer BEK. Nr. 1248 af 30/10/2018.
Typer af fødevarekontakt	Slangen er beregnet til brug med drikkevand ☐ Vandige

- ☐ Sure
- ☐ Alkoholholdige
- ☐ Fede
- ☐ Tørre

**Fødevarekontakt,
anvendelsestid og temperatur**

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 70 °C

**Anvendelsesstemperatur ved
ikke-fødevarekontakt**

Minimumtemperatur: 5 °C
Maksimumtemperatur: 70 °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 egenkontrolsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Dato

06-11-2018

Udfærdiget af



Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager