



## Overensstemmelseserklæring

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

**Beskrivelse** Gulvskraber m/drejeled, blå, 50cm  
**Varenummer** 7853



**Plastmateriale** Polypropylen, 98 %  
Cellegummi

**Farve-masterbatch** Blå, 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 fødevaremyndigheder) 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 fødevarertilætningsstoffer), 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.

### Typer af fødevarerkontakt

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

- Vandige
- Sure



- Alkoholholdige
- Fede
- Tørre

**Fødevarekontakt,  
anvendelsestid og temperatur**

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 80° C

**Anvendelsestemperatur ved  
ikke-fødevarekontakt**

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.

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 egenkontrollsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

**Dato**

17-08-2018

Udfærdiget af

Stine Lønnerup Bislev  
Hygiene and Compliance Manager