


Декларация соответствия

Производитель	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Описание	Узкая чистящая щетка с длинной ручкой, 420 мм, Жесткий, желтый цвет
Продукт	41856 
Пластиковый материал	Полипропилен, 97%
Красящий концентрат	Желтый, 2%
Пенообразующий компонент	Химический пенообразующий агент, 1%
Щетинки	Полибутилентерефталат (ПБТ)
Нержавеющая сталь	Нержавеющая лопатка произведена из нержавеющей стали марки 1,4301 (AISI 304)

Соответствие требованиям ЕС

Регламент (ЕК) № 1935/2004 В соответствии с постановлением комиссии ЕС № 1935/2004 статьи 3, 11(5), 15 и 17 продукт предназначен для контакта с пищевыми продуктами. Продукт или его упаковка промаркированы рельефным знаком "рюмка и вилка".

Нержавеющая сталь соответствует Европейскому стандарту EN 10088 и специальным пределам миграции, установленным в нормативе Совета Европы: "Металлы и сплавы, используемые для изготовления оборудования, контактирующего с продуктами питания".



Регламент (ЕК) № 2023/2006 Продукт произведен в соответствии с регламентом Комиссии ЕС № 2023/2006 от 22 декабря 2006 о Надлежащей производственной практике материалов, предназначенных для контакта с продуктами питания (GMP).

Регламент (ЕК) № 10/2011 Мономеры и специальные добавки, использованные при производстве продукта перечислены в Приложении I Регламента Комиссии (ЕС) №10/2011 от 14 января 2011 о пластиковых материалах, предназначенных для контакта с продуктами питания. Учтены текущие поправки (ЕС) 2019/1338.

Использованы мономеры и/или добавки с пределом удельной миграции (ПУМ). При соблюдении условий использования, вещества с определенным ПУМ не могут попасть в продукт в количестве, превышающем ПУМ. По запросу возможно конфиденциальное предоставление актуальной информации о данных веществах.

Vikan A/S не применяет многослойные материалы с функциональным барьером.



Регламенты (ЕК) № 1333/2008 и (ЕК) № 1334/2008	Материал специально содержит добавки "двойного назначения", попадающие под ограничения и критерии чистоты, попадающие под нормативные акты (ЕС) 1333/2008 и (ЕС) 1334/2008. По запросу мы готовы конфиденциально предоставить информацию о данных веществах.
AP(89)1	Все красители красящего концентрата соответствуют резолюции AP 89 (1)
Соответствие FDA США	<p>Все сырьевые материалы для данного продукта отвечают требованиям статей 170-199 Раздела 21 Свода федеральных правил FDA (Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и лекарств США).</p> <p>Полимеры и добавки соответствуют требованиям статьям 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 и 186 Раздела 21 FDA. Добавки разрешены статьей 178 Раздела 21 FDA (Непрямые пищевые добавки), в целом признаются безопасными (GRAS), разрешены как пищевые ингредиенты или разрешены на основании правил для пищевых добавок принятых до 1958 года.</p> <p>Полипропилен отвечает требованиям пункта CFR 177.1520 "Полиолефины" Раздела 21 Свода FDA.</p> <p>Пигменты красящего концентрата допускаются в пункте CFR 178.3297 "Красители для полимеров" Раздела 21 Свода FDA.</p> <p>Ворс из полибутилентерефталата соответствует нормативу 177.1660 «Поли(тетраметилен)терефталат» Свода федеральных правил Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США.</p> <p>Нержавеющая сталь в данном инструмента соответствует Своду правил по продуктам питания FDA (Департамента по надзору за оборотом продуктов питания и лекарственных средств) и входит в список NSF/ANSI 51-2014 Материалов для пищевого оборудования.</p>
Анализ пластиков на миграцию	<p>Образцы продуктов или похожих продуктов, произведенных из того же пластика тестировались на общую миграцию в соответствии с условиями тестирования, прописанными в (ЕС) 10/2011. Изделие укладывается в предел общей миграции 10 мг/дм² или 60 мг/кг.</p> <p>Условия тестирования на общую миграцию - OM2 (10 дней при 40 °C)</p> <p>В качестве имитаторов пищевых продуктов для проверки общей миграции использовались 10%-ный этанол (имитатор А), 3%-ная уксусная кислота (имитатор Б) и оливковое масло (имитатор Д2).</p> <p>Соответствие пределу удельной миграции и другим ограничениям подтверждено тестами, расчетами и имитацией.</p> <p>Условия тестирования на удельную миграцию - 30 минут при 80 °C</p>
Максимальное отношение поверхности, контактирующей с продуктами питания, к объему	2,0 дм ² /100 мл
Типы контактов с продуктами питания	При соблюдении необходимых условий и предвидимых обстоятельствах продукт подходит для контакта со следующими типами продуктов питания:



- Водный
- Кислотный
- Спиртовой
- Жирный
- Сухой

Время и температура использования при контакте с продуктами питания

Любые условия контакта с продуктами при температуре до 80 °C в течение 30 минут.

Температура использования без контакта с продуктами питания

Минимальная температура: -20 °C
Максимальная температура: 100 °C

Общее

Перед использованием инвентарь должен очищаться, дезинфицироваться и стерилизоваться, как того требует его назначение.

Также важно правильно очищать, дезинфицировать и стерилизовать оборудование после использования, применяя подходящие моющее средство, температуры и время.

Правильное очищение инвентаря сведет к минимуму риск размножения микробов и перекрестного загрязнения и максимально повысит эффективность и долговечность инвентаря.

Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования): 121 °C

По запросу уполномоченных органов мы предоставим требующуюся архивную информацию.

Компания Vikan A/S зарегистрирована Управлении Дании по ветеринарии и продуктам питания (DVFA) и наша собственная Система контроля инспектируется DVFA.

Дата

01.07.2020

Произведено

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager