



Декларация соответствия

Производитель	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Описание	Pastry/Detail Brush, 70 мм, Мягкий, желтый цвет
Продукт	5552706
	
Пластиковый материал	Полипропилен, 97%
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". 
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) 2019/37. 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

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).

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.

Полипропилен отвечает требованиям пункта CFR 177.1520 "Полиолефины" Раздела 21 Свода FDA.

Пигменты красящего концентрата допускаются в пункте CFR 178.3297 "Красители для полимеров" Раздела 21 Свода FDA.

Анализ пластиков на миграцию

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.

Условия тестирования на общую миграцию - OM2 (10 дней при 40 °C)

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).

Соответствие пределу удельной миграции и другим ограничениям подтверждено тестами, расчетами и имитацией.

Условия тестирования на удельную миграцию - 30 минут при 80 °C

Максимальное отношение поверхности, контактирующей с продуктами питания, к объему

1,9 дм²/100 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

02.02.2019

Произведено

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager