

## Konformitätserklärung

Hersteller Vikan A/S

Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00

Produktname Padhalter, Bodenmodell, 230 mm, Blau

Artikelnummer 55003

Kunststoffmaterial Polypropylen, 97 %

Polyamid (Nylon)

Masterbatch-Farbe Blau, 2 %

Schäummittel Chemischer Schaumbildner, 1 %

Rostfreier Stahl Rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304)

Rostfreiem Stahl der Sorte 1.4404 (AISI 316)

## **EU-Konformität**

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 Das Produkt wird in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der

Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,

hergestellt

Konformität mit den Anforderungen der US FDA Sämtliche Rohstoffe in diesem Produkt entsprechen Titel 21 des CFR (Code of Federal Regulations), Abschnitte 170 bis 199 der FDA (Food and Drug Administration der USA).

Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 "Olefin-Polymere" der FDA.

Das Nylon-Material entspricht den Anforderungen von Titel 21 des CFR 177.1500 "Nylon-

Harze" der FDA (Food and Drug Administration der USA).

Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 "Farbstoffe für

Polymere" der FDA aufgeführt.

Lebensmittelkontaktarten Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck

für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet:

√ Wässrig

√ Sauer

✓ Alkoholisch

√ Fettig

Vikan A/S CVR. 10290147 Rævevej 1 DK-7800 Skive P (+45) 9614 2600 F (+45) 9614 2655 vikan@vikan.com www.vikan.com



▼ Trocken

Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und temperatur Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 100 °C

Ohne Lebensmittelkontakt – Gebrauchstemperatur

Mindesttemperatur: -20 °C Maximaltemperatur: 100 °C

**Allgemein** 

Vor dem Gebrauch sollten Geräte entsprechend ihres Verwendungszwecks gereinigt, desinfiziert und sterilisiert werden.

Zudem ist es wichtig, die Geräte nach dem Gebrauch zu reinigen, zu desinfizieren und zu sterilisieren – dabei sind angemessene Dekontaminationschemikalien, -konzentrationen, -zeiten und -temperaturen anzuwenden.

Eine angemessene Dekontamination der Geräte minimiert das Risiko eines Mikrobenwachstums sowie einer Kreuzkontamination und maximiert gleichzeitig die Effizienz und Haltbarkeit der Geräte.

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav): 121 °C

Auf Anfrage stellen wir den zuständigen Behörden die relevante Hintergrunddokumentation bereit.

Vikan A/S ist bei der Dänischen Veterinär- und Lebensmitteladministration (Fødevarestyrelsen) registriert. Unser erforderliches System zur Selbstkontrolle unterliegt einer Prüfung durch diese Behörde.

**Datum** 

26.04.2025

Hergestellt von

Marta Sztuka

1 Scholin

Materials and Compliance Specialist