

## Konformitätserklärung

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Hersteller</b>             | Vikan A/S<br>Rævevej 1<br>DK-7800 Skive<br>(+45) 96 14 26 00   |
| <b>Beschreibung</b>           | Handbürste mit Wasserdurchlauf, 330 mm, Hart, Weiß   |
| Artikelnummer                 | 7056Q5   |
|                               |   |
| Kunststoffmaterial            | Polypropylen, 97 %   |
| Masterbatch-Farbe             | Weiß, 2 %  |
| Schäummittel                  | Chemischer Schaumbildner, 1 %  |
| Borsten                       | Polybutylenterephthalat (PBT)  |
| Rostfreier Stahl              | Die Klammer ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304) gefertigt.  |
| Messing                       | Verchromte Messingkupplung   |
| <b>EU-Konformität</b>         |  |
| 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 |
| AP(89)1                       | Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).  |



### **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 in diesem Produkt verwendete Messing entspricht dem Lebensmittelkodex 2013 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Es ist aufgeführt in NSF/ANSI 51-2014 über lebensmittelechte Materialien, die in einem Bereich mit Lebensmitteln lediglich mit Wasser in Berührung kommen.

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

Die Polymere und Additive entsprechen Titel 21 des CFR, Abschnitte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 oder 186 der FDA. Additive sind in Übereinstimmung mit Titel 21 des CFR, Abschnitt 178 (Indirekte Lebensmitteladditive) der FDA freigegeben, werden in der Regel als sicher (GRAS) eingestuft, sind vorsanktionierte Lebensmittelzutaten oder sind auf Grundlage von Verordnungen über Lebensmitteladditive von vor 1958 freigegeben.

Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 „Farbstoffe für Polymere“ der FDA aufgeführt.

### **Migrationsanalyse Kunststoffe**

Proben des Produkts oder eines ähnlichen, aus identischem Kunststoffmaterial gefertigten Produkts wurden entsprechend den Prüfbedingungen aus der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 auf die Gesamtmigration geprüft. Der Gegenstand entspricht dem Gesamtmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm<sup>2</sup> bzw. 60 mg/kg.

Bei den Prüfbedingungen für die Gesamtmigration handelte es sich um OM2 (10 Tage bei 40 °C).

Bei den Lebensmittelsimulanzien für die Gesamtmigration handelte es sich um 50%igen Ethanol (Simulanz D1), 3%ige Säure (Simulanz B) und Olivenöl (Simulanz D2).

Die Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert.

### **Lebensmittelkontaktarten**

Die Messingkupplungen sind für den Gebrauch mit Trinkwasser geeignet.

Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet:

- Wässrig
- Sauer
- Alkoholisch
- Fettig
- Trocken

### **Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und - temperatur**

Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 40 °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 Mikrobewachstums 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

22.11.2019

## Hergestellt von

Stine Lønnerup Bislev  
Hygiene and Compliance Manager