Konformitätserklärung

Hersteller	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produktname	Eimer, 12 Liter, Grün
Artikelnummer	56862
	
Kunststoffmaterial	Polypropylen, 98 %
Masterbatch-Farbe	Grün, 2 %
Rostfreier Stahl	Der Griff ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304) gefertigt.

EU-Konformität

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	In Übereinstimmung mit den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Kommission ist das Produkt für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen. Das Produkt oder dessen Verpackung ist mit dem „Glas & Gabel“-Symbol geprägt bzw. gekennzeichnet. Der Edelstahl entspricht den französisch-nationalen Anforderungen an die Zusammensetzung von Edelstahl, wie in der „Verordnung vom 13. Januar 1976 über Materialien und Gegenstände aus Edelstahl, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen“ definiert. die Spezifikation für Edelstahl im DGCCRF „Fiche MCDA n“1 (V02 – 0I/04/2017) mit dem Titel „Lebensmittelkontakteignung von Metallen und Legierungen“. 
AP(89)1	Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).
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

Verordnung (EG) Nr. 10/2011	Die bei der Herstellung dieses Produkts verwendeten Monomere und Zusatzstoffe sind in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der jeweils gültigen Fassung aufgeführt. Es werden Monomere und/oder Additive mit spezifischem Migrationsgrenzwert (Specific Migration Limit, SML) verwendet. Die Substanzen mit einem SML migrieren unter den spezifizierten Nutzungsbedingungen nicht in solchen Mengen, die den SML überschreiten. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung. Vikan A/S verwendet keine Mehrschicht-Verbundmaterialien oder Stoffe mit einer funktionellen Barriere.
Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008	Dieses Material enthält absichtlich hinzugefügte Additive „mit doppeltem Verwendungszweck“, für die entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 Einschränkungen oder Reinheitskriterien vorliegen. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.
(EU) 2024/3190	Das Produkt wurde gemäß den Kriterien der Verordnung (EU) 2024/3190 hergestellt und bewertet.
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). 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. Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 „Olefin-Polymere“ der FDA. Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 „Farbstoffe für Polymere“ der FDA aufgeführt. Der in diesem Produkt verwendete rostfreie Stahl entspricht dem Lebensmittelkodex 2017 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Er ist aufgeführt in NSF/ANSI 51-2014 über lebensmittelechte Materialien.
UK Konformität	Das Produkt entspricht den Vorschriften für Materialien und Artikeln mit Lebensmittelkontakt (Änderung) (EU-Exit) 2019 Nr. 704
Dänische Konformität	Das Produkt ist gemäß der dänischen Verordnung Nr. 681/2020 zu Lebensmittelkontaktmaterialien hergestellt.
Japanese Compliance	Alle in Vikan-Produkten verwendeten Substanzen (Polymere, Monomere und Zusatzstoffe) entsprechen Artikel 18(3) des japanischen Lebensmittelhygienegesetzes und sind in den Tabellen 1 und 2 des Anhangs 1 der Positivliste aufgeführt.

Migrationsanalyse Kunststoffe	Proben des Produkts oder eines ähnlichen, aus identischem Kunststoffmaterial gefertigten Produkts wurden entsprechend den Prüfbedingungen für den wiederholten Gebrauch aus der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 auf die Gesamtmigration geprüft. Der Gegenstand entspricht dem Gesamtmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm2 bzw. 60 mg/kg. Bei den Lebensmittelsimulanzien für die Gesamtmigration handelte es sich um 10%igen Ethanol (Simulanz A), 3%ige Säure (Simulanz B) und Olivenöl (Simulanz D2). Die Prüfbedingungen für die Gesamtmigration in Essigsäure waren OM5 (2 h bei 100 °C) und in Ethanol und Olivenöl OM2 (10 Tage bei 40 °C) Die Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert.
Maximales Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum Volumen	2,1 dm2/100 ml
Lebensmittelkontaktarten	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 langfristige Lagerungen bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich eines Erhitzens auf bis zu 70 °C für 2 Stunden oder auf bis zu 100 °C für bis zu 15 Minuten.
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.

Das Produkt ist für den wiederholten Gebrauch unter den in dieser Konformitätserklärung angegebenen Bedingungen geeignet. Die Wiederverwendung beeinträchtigt die Konformität mit den geltenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt nicht, sofern das Produkt unversehrt bleibt und zwischen den Anwendungen ordnungsgemäß gereinigt wird.

Datum 27.08.2026

Hergestellt von

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist