Konformitätserklärung

Hersteller	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produktname	Kehrschaufelset mit langem Stiel und Besen, 330 mm, Medium, Grün
Artikelnummer	56662



Kunststoffmaterial	Polypropylen, 98 %
Masterbatch-Farbe	Grün, 2 %
Borsten	Polybutylenterephthalat (PBT)
Rostfreier Stahl	Rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304)
Aluminium	Geschweißte Rohre aus Aluminiumlegierung 5449A

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. Geschweißte Rohre aus der Aluminiumlegierung 5449 entsprechen dem maximal zulässigen Gehalt an Elementen für die Anwendung im Lebensmittelbereich gemäß EN 602:2004 Aluminium und Aluminiumlegierungen – Kneterzeugnisse – Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen und Europarats-Resolution CM/Res (2013)9 für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Metallen und Legierungen. Der rostfreie Stahl entspricht der europäischen Norm EN 10088 und den Freisetzungsgrenzwerten (Specific Release Limits, SRL), die im technischen Leitfaden für Metalle und Legierungen mit Lebensmittelkontakt des Europarats aufgeführt sind.
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. Die PBT-Borsten entsprechen FDA 21 CFR 177.1660 "Poly(tetramethylen)terephtalat". 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 Prüfbedingungen für die Gesamtmigration handelte es sich um OM3 (2 Stunden bei 70 °C). 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 spezifische Migration lauteten 30 Minuten bei 80 °C. Die Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert.
Maximales Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum Volumen	2,0 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 Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 80 °C für 30 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.

Datum 05.09.2026

Hergestellt von

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist