Konformitätserklärung

Hersteller	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produktname	Padhalter, Handmodell, 230 mm, Blau
Artikelnummer	55103



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
(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).

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

☑ Trocken

Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und -temperatur

Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 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

Vikan A/S
CVR. 10290147

Rævevej 1
DK-7800 Skive

P (+45) 9614 2600
F (+45) 9614 2655

vikan@vikan.com
www.vikan.com