Konformitätserklärung

Hersteller

Vikan A/S
Rævevej 1
DK-7800 Skive
(+45) 96 14 26 00

Produktname Reinigungsset mit 3 Bürsten, Ø2, Ø6, Ø6 mm, Weich, Blau

Artikelnummer 53623



Borsten Polybutylenterephthalat (PBT)

Rostfreier Stahl Der verdrillte Draht ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304) gefertigt.

EU-Konformität

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 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".



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).
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.
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 Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert. Die Prüfbedingungen für die spezifische Migration lauteten 30 Minuten bei 80 °C.
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 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. 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	05.09.2026
Hergestellt von	 Marta Sztuka Materials and Compliance Specialist