


Overensstemmelseserklæring

| | |
|---------------------------------|---|
| Producent | Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00 |
| Produkt navn | Skurenylonholder håndmodel, 230 mm, Hvid |
| Varenummer | 55105 |
| |  |
| Plastmateriale | Polypropylen, 97 % Polyamid (nylon) |
| Farve-masterbatch | Hvid, 2 % |
| Opskumningsmiddel | Kemisk opskumningsmiddel, 1 % |
| Rustfrit stål | Rustfrit stål type 1.4301 (AISI 304) Rustfrit stål type 1.4404 (AISI 316) |
| Opfyldelse af EU's krav | |
| Forordning (EF) nr. 2023/2006 | Produktet er fremstillet i overensstemmelse med EU-forordning nr. 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (GMP). |
| (EU) 2024/3190 | Produktet er fremstillet og vurderet i overensstemmelse med kriterierne fastsat i forordning (EU) 2024/3190. |
| Opfyldelse af FDA's krav | |
| | Alle råvarer i dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder) 21 CFR, del 170 til 199. |
| | Den anvendte polypropylen overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1520 "Olefin polymers". |
| | Det anvendte nylonmateriale overholder kravene i FDA 21 CFR 177.1500 "Nylon resins". |
| | Pigmenter i masterbatchen er anført under FDA 21 CFR 178.3297 "Colorants for Polymers". |
| Typer af fødevarekontakt | Produktet er velegnet til kontakt med følgende typer af fødevarer under de tiltænkte og forudsigelige anvendelsesbetingelser: |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Vandige |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Sure |



- Alkoholholdige
- Fede
- Tørre

**Fødevarekontakt,
anvendelsestid og temperatur**

Enhver kontakt med fødevarer ved op til 100 °C

Generelt

Udstyret skal rengøres og desinficeres i det omfang, det er nødvendigt i forhold til den tiltænkte anvendelse, inden udstyret tages i brug.

Det er også vigtigt at rengøre, desinficere og sterilisere udstyret efter brug i det omfang, det er nødvendigt. Rengøringsmidler skal anvendes i de korrekte koncentrationer, i passende tid og ved de korrekte temperaturer.

Passende rengøring af udstyr vil minimere risikoen for mikrobiel vækst og krydskontaminering og maksimere udstyrets effektivitet og holdbarhed.

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave): 121 °C

Vi stiller al relevant dokumentation til rådighed for de ansvarlige myndigheder på disses anmodning.

Vikan A/S er registreret hos Fødevarestyrelsen (FVST), og vores obligatoriske egenkontrolsystem kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Produktet er egnet til gentagen brug under de betingelser, der er angivet i denne overensstemmelseserklæring. Gentagen anvendelse påvirker ikke produktets overensstemmelse med gældende regler for fødevarekontakt, forudsat at det forbliver intakt, ubeskadiget og rengøres korrekt mellem brug.

Dato

17-03-2026

Udfærdiget af

Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist