

Déclaration de conformité

La déclaration de conformité ne couvre que le produit visé par le présent document tel qu'il a été mis sur le marché. Tout composant ajouté, toute manipulation effectuée ou toute modification apportée ultérieurement est expressément exclu. La présente déclaration est réputée nulle et non avenue si le produit n'est pas utilisé conformément aux conditions spécifiées dans les règlements en vigueur et, le cas échéant, à la documentation technique de Habasit. Le produit n'est destiné qu'à un usage répété.

Par la présente, nous déclarons que le produit spécifié est conforme aux normes suivantes en matière de contact alimentaire.

HabasitLINK POM+LF and Bio POM+LF blue molded modules and accessories

Ce produit contient: polyoxyméthylène

EU

Règlement (CE) n° 1935/2004 et ses amendements concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Cette confirmation fait référence aux articles n°3, 11(5), 15 et 17.

Règlement (CE) n° 2023/2006 et ses amendements relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Ce matériel a été fabriqué conformément aux exigences fondamentales de la réglementation concernée.

Règlement (UE) n° 10/2011 et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Le produit répond aux exigences fondamentales de la réglementation (UE) n° 10/2011 dans sa version modifiée et est apte au contact direct avec :

- des denrées alimentaires aqueuses, acides et alcoolisées selon annexe III, tableau 2
- un contact pendant 60 minutes jusqu'à 60°C
- des denrées alimentaires grasses ou huileuses selon annexe III, tableau 2
- un contact pendant 60 minutes jusqu'à 100°C

Les matières premières employées répondent aux exigences de la présente réglementation dans sa version courante.

Le produit n'apporte aucune modification appréciable aux propriétés organoleptiques de l'aliment.

Ce produit contient des substances auxquelles s'appliquent des restrictions (LMS, LMS(T) ou QMS) et/ou des spécifications d'emploi définies dans les annexes I et II de ce règlement. Celles-ci sont respectées dans la mesure où l'utilisation du produit se fait dans le cadre des conditions d'emploi définies dans le présent document de conformité. Ces substances seront divulguées aux autorités compétentes sur demande.

Le produit susmentionné contient l'additif ou les additifs suivants à double usage conformément aux réglementations (CE) n° 1333/2008 (additifs alimentaires) et (CE) n° 1334/2008 (arômes) dans leur version actuelle :

- Dimethyl polysiloxane, CAS No. 63148-62-9, E 900

Les tests de migration globale, migration spécifique et autres restrictions applicables (quantité maximale permise, amines aromatiques primaires, etc.) ont été effectués conformément au présent règlement dans sa version modifiée.

Ratio entre surface de contact alimentaire et volume utilisé pour établir la conformité de l'article: 6 dm²/dm³

Simulants alimentaires et conditions de migration utilisés pour les tests de migration:

- A (10% éthanol) OM3, 2 h à 70°C
- B (3% acide acétique) OM3, 2 h à 70°C
- D2 (huile végétale) OM4, 1 h à 100°C

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 177.2470 Polyoxymethylene copolymer, 178.3297 Colorants for polymers

Le produit répond aux exigences fondamentales du présent règlement et est apte au contact direct avec :

- des denrées alimentaires aqueuses, acides et alcoolisées (alcool <8%), répertoriées dans 21 CFR 176.170 (c) tableau 1, denrées alimentaires de type I, II, IV-B, VI-A, VI-B, VII-B
- Conditions d'utilisation D (conditionnées à chaud ou pasteurisées en dessous de 66°C) jusqu'à G (surgelées), répertoriées dans 21 CFR 176.170 (c), tableau 2
- des denrées alimentaires sèches, et grasses/huileuses (y compris graisse et huile libres), répertoriées dans 21 CFR 176.170(c) tableau 1, denrées alimentaires de type V, VIII, IX
- Conditions d'utilisation C (conditionnées à chaud ou pasteurisées au-dessus de 66°C) jusqu'à G (surgelées), répertoriées dans 21 CFR 176.170 (c), tableau 2

Japan / 日本

The following compatibility is confirmed for this product, which is subject to the positive list system of the revised Food Sanitation Act:

- the raw materials for synthetic resins shall be those listed in the Appended Table 1 in accordance with item 8 of A. of Chapter III: Apparatus, Containers and Packaging in the Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370) under the provisions of Article 18 (3) of the Food Sanitation Act.
- the product shall be in compliance with (1) General standard and relevant part of (2) Individual standard in accordance with item 2 of D. of Chapter III (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370)

Le produit est fabriqué et la déclaration est émise par:

Habasit Italiana S.p.A. (Vittorio Veneto / PLM)
Via Mascagni 55
I-31029 Vittorio Veneto/TV
Italy

Référence Els/MMA 131

Ce document a été généré électroniquement et est valide sans signature.