

Dichiarazione di conformità

Questa dichiarazione di conformità si riferisce esclusivamente al prodotto specificato in questo documento, nello stato in cui è stato commercializzato. Qualsiasi componente aggiunto, con relativa manipolazione, o modifiche eseguite in seguito sono espressamente escluse. La presente dichiarazione cessa la sua validità nel caso in cui il prodotto sia utilizzato in modo difforme dalle condizioni specificate dalle norme applicabili, se vi sono, e dalla documentazione tecnica della Habasit. Il prodotto è inteso solo per l'uso ripetuto.

Con la presente dichiariamo che il prodotto qui specificato è conforme ai seguenti regolamenti relativi al contatto con i prodotti alimentari.

TT162 Matt Blue

Il prodotto contiene: poliuretano, Poliestere

EU

Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli che possono venire in contatto con alimenti come modificato. Questa modifica si riferisce agli articoli 3, 11(5), 15 e 17.

Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione per materiali o articoli che possono venire in contatto con alimenti come modificato.

Questo materiale è stato fabbricato in conformità ai requisiti prescritti da quel regolamento.

Regolamento (UE) n. 10/2011 relativo ai materiali plastici e agli articoli che possono venire in contatto con prodotti alimentari come modificato.

Questo prodotto soddisfa i relativi requisiti del Regolamento (UE) N. 10/2011 come modificato, ed è applicabile per il contatto diretto con:

- prodotti alimentari secchi, acquosi, acidi, alcolici e grassi od oleosi in conformità all'allegato III, tabella 2
- tempo di contatto fino a 30 minuti ad una temperatura fino a 100°C

La materia prima utilizzata è conforme ai requisiti di questo regolamento come modificato.

Questo prodotto non comporta una modificazione inaccettabile delle proprietà organolettiche dell'alimento.

Questo prodotto contiene sostanze con restrizioni ((SML, SML(T) o QM) e/o specifiche illustrate nell'appendice I e II di questa regolamentazione. Tutte le restrizioni e specifiche sono rispettate se il prodotto è utilizzato secondo le condizioni indicate in questo documento. Queste sostanze verranno condivise con l'autorità competente su richiesta.

I prodotti indicati precedentemente non contengono alcun additivo(i) a doppio uso in conformità al regolamento (CE) n. 1333/2008 (additivi alimentari) e al regolamento (CE) n. 1334/2008 (aromi) nella loro versione attuale.

La prova di migrazione globale, di migrazione specifica e di altre limitazioni applicabili (quantità massima ammissibile, amine aromatiche primarie, ecc.) è stata eseguita in conformità a questo regolamento come modificato.

Rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare e il volume utilizzato per determinare la conformità dell'oggetto: 6 dm²/dm³

Simulanti alimentari e condizioni di migrazione usati per le prove di migrazione:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| - B (acido acetico 3%) | 30 minuti a 100°C |
| - A (etanolo 10%) | 30 minuti a 100°C |
| - D (olio vegetale) | 30 minuti a 100°C |

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 177.2600 rubber articles intended for repeated use, 177.1630 polyethylene phthalate polymers, 178.3297 colorants for polymers.

Questo prodotto soddisfa i relativi requisiti contenuti in questo regolamento ed è applicabile per il contatto diretto con:

- prodotti alimentari acquosi, acidi e grassi/oleosi secondo 21 CFR 177.2600 (e) e (f), ad es. prodotti alimentari del tipo I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX
- prodotti alimentari secchi (secchi in forma solida con e senza sostanze contenenti olio o grassi liberi in superficie) come elencati nel 21 CFR 176.170(c) tabella 1, prodotti alimentari del tipo VIII, IX
- fino a 30 minuti di contatto fino a 100°C

- prodotti alimentari alcolici (contenuto alcolico fino all' 8%) come elencati nel 21 CFR 176.170(c) tabella 1, prodotti alimentari del tipo VI-A

Condizioni per l'uso da D (riempito a caldo o pastorizzato al di sotto di 66°C) a G (congelato) come elencato nel 21 CFR 176.170(c) tabella 2

USDA AMS meat&poultry: questo nastro è stato esaminato dalla Equipment Design Review Section e accettato per conformità alla norma NSF/ANSI/3-A 14159-3 - 2005 "Requisiti igienici per la progettazione dei trasportatori meccanici a nastro usati nella lavorazione della carne e del pollame".

Questa certificazione è valida solo se i bordi del nastro sono sigillati e i profili di trasporto e i profili trapezoidali di guida sono conformi allo standard. Per informazioni dettagliate consultare la filiale Habasit di riferimento.

Il prodotto è fabbricato e la dichiarazione è emessa da:

Habasit (UK) Manufacturing
John Escritt Road
Bingley
West Yorkshire, BD16 2ST
United Kingdom

Riferimento BW UK-16, UK-36

Questo documento è stato creato elettronicamente ed è valido senza firma.