

## 法令遵守宣言

本法令遵守宣言は、ここに特定される製品の発売時点での状態についてのみ言及しています。かかる時点以降に追加された部品、行われた取り扱い、実施された変更は、明確に除外されます。本宣言は、関係法令(もしあれば)およびハバジット社の技術文書にて定められた規定に適合しない条件下で製品が使用された場合、無効となります。製品は、繰り返し使用のみを対象としています。

ここに特定される製品が以下の食品接触に関する法令を遵守していることを宣言します。

## TT162 Matt Blue

本製品には以下が含まれます。     ポリウレタン, ポリエステル

### EU

食品と接触することを意図するプラスチック素材及び製品に関する欧州委員会規則 (EC) No 1935/2004 (改訂された場合はその改訂版) この確認については、関連する第3条、第11条(5)、第15条、第17条を参照してください。

**Regulation (EC) No 2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food as amended.

This material has been manufactured in accordance with the relevant requirements of that regulation.

**Regulation (EU) No 10/2011** relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs as amended.

本製品は、欧州委員会規則(EU)No.10/2011の関連要求事項(改訂された場合はその改訂版)を遵守しており、下記への直接接触に適用可能です。

- 別紙IIIの表2に準じる、乾燥した、水性の、酸性の、アルコール性の、および脂肪または油脂性の食品タイプ
- 最高100°Cで最長30分間までの接触時間。

使用される原料は、本規則(改訂された場合はその改訂版)の要求事項に適合しています。

本製品は、食品の感覚刺激特性に容認できない変化を引き起こすものではありません。

本製品には、本規則の附属書IおよびIIIに記載されている制限(SML、SML(T)またはQM)および/または仕様のある物質が含まれています。このDoCで指定された条件下で製品を使用すれば、すべての制限および仕様は満たされます。これらの物質は要求に応じて所管官庁に開示されます。

上述の製品は、現行の欧州委員会規則(EC) No.1333/2008(食品添加物)および (EC) No. 1334/2008(香料)に準じる、二重用途の添加物を含んでいません。

全量移行限度、特定移行限度、その他適用される制限事項(第一芳香族アミンの最大許容量、等)の試験は、本規定(改訂された場合はその改訂版)に準じて実施されました。

かかる条項の遵守を確立するために使用される食品接触の体積に対する表面積比率: 6dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup>

#### 移行性試験で使用される食品類似物および移行条件

- B (3% 酢酸)	100°Cで30分間
- A (10% エタノール)	100°Cで30分間
- D (植物油)	100°Cで30分間

#### USA

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

本製品は、本規則で定められた関連要求事項を満たしており、下記への直接接触に適用可能です:

- 米国連邦規則集第21編、177.2600 (e)項および(f)項、(I、II、III、IV-A、IV-B、V、VII-A、VII-B、IXなどの食品タイプ)に準じる、水性の、酸性の、および脂肪/油脂性の食品
- 米国連邦規則集第21編、176.170 (c)項、表1のVIII、IXの食品タイプに記載された、乾燥した食品(表面の遊離脂肪や油分の含有を問わない乾燥固形物)
- 最高212°F / 100°Cまでの最長30分間までの接触時間
- 米国連邦規則集第21編、176.170 (c)項、表1のVI-Aの食品タイプに記載された(最大アルコール8%までの)アルコール性食品
- 米国連邦規則集第21編、176.170 (c)項、表2に記載された使用条件D (150°Fを下回る温度下での熱充填または殺菌)からG(冷凍)

**USDA AMS meat&poultry - 米国農務省農業販売促進局、食肉・鳥肉製品基準:** 本ベルトは機器設計審査部門により審査され、NSF/ANSI/3-A 14159-3 -2005「食肉・鳥肉処理に使用される機械コンベヤベルト設計に対する衛生要求事項」への適合が認められています。本適合証明書は、ベルトエッジがシールされており、かつ棧やVガイド等が基準を満たす場合のみ有効です。詳細情報はハバジットにコンタクトしてください。

#### 製品の製造と宣言の発行元

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

Reference: BW UK-16, UK-36

この文書は電子的に作成されたものであり、署名なしでも有効です。