

## Declaration of Compliance

Deze declaration of compliance heeft uitsluitend betrekking op het hierin gespecificeerde product in de staat waarin het op de markt is gebracht. Alle toegevoegde componenten, afgehandelde handelingen of aanpassingen die later worden uitgevoerd, worden uitdrukkelijk uitgesloten. De huidige verklaring is niet langer geldig in het geval dat het gebruik van het product niet voldoet aan de voorwaarden gespecificeerd in de toepasselijke regelgeving, indien van toepassing, en in de technische documentatie van Habasit. Het product is alleen bedoeld voor herhaaldelijk gebruik.

Hiermee verklaren we dat het hierin gespecificeerde product in overeenstemming is met de volgende voorschriften voor voedselcontact.

### FAB-5EIWH

Het product bevat: polyurethaan, polyester

### EU

**Verordening (EC) Nr. 1935/2004** betreffende materialen en artikelen bedoeld om in contact te komen met voedsel zoals gewijzigd. Dit verwijst specifiek naar de relevante Artikelen 3, 11(5), 15 en 17.

**Verordening (EC) Nr. 2023/2006** betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en artikelen bedoeld om in contact te komen met voedsel zoals gewijzigd.

Dit materiaal is overeenkomstig de relevante vereisten van die verordening geproduceerd.

**Verordening (EU) Nr. 10/2011** gerelateerd aan plastic materialen en artikelen bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen zoals gewijzigd.

Dit product voldoet aan de relevante vereisten van Verordening (EU) Nr. 10/2011 zoals gewijzigd, en is van toepassing voor direct contact met:

- droge, waterachtige, zure, alcoholische en vette of olieachtige voedseltypen volgens Annex III, tabel 2
- tot 30 minuten contacttijd op maximaal 100 °C

De gebruikte grondstoffen voldoen aan de vereisten van deze verordening zoals gewijzigd.

Dit product brengt geen onaanvaardbare veranderingen teweeg in de organoleptische eigenschappen van voedsel.

Dit product bevat stoffen met beperkingen (SML, SML(T) of QM) en/of specificaties zoals vermeld in de bijlagen I en II bij deze verordening. Aan alle beperkingen en specificaties is voldaan, wanneer het product wordt gebruikt onder de in dit document vermelde voorwaarden. Deze stoffen zullen op verzoek worden bekendgemaakt aan de bevoegde autoriteit.

Bovengenoemd product bevat geen additief voor dubbel gebruik volgens Verordening (EC) Nr. 1333/2008 (levensmiddelenadditieven) en Verordening (EC) Nr.1334/2008 (smaakstoffen) in hun huidige versie.

Het testen van gehele migratie, specifieke migratie en andere toepasbare restricties (maximaal toegestane kwantiteit, primaire aromatische aminen, etc) werd uitgevoerd volgens deze regulatie zoals gewijzigd.

Verhouding tussen het voedselcontactoppervlak en het volume gebruikt om overeen te komen met artikel: 6 dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup>

Voedselsimulanten en migratievoorwaarden gebruikt voor migratietesten:

- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| - B (3% azijnzuur)      | 30 minuten op 100°C |
| - A (10% Ethanol)       | 30 minuten op 100°C |
| - D (plantaardige olie) | 30 minuten op 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.

Dit product voldoet aan de relevante vereisten die zijn vastgelegd in deze regelgeving en is te gebruiken voor direct contact met:

- waterachtig, zuur en vet/olieachtig voedsel volgens 21CFR 177.2600 (e) en (f),  
bijv. voedseltypen I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX
  - droog voedsel (droge vaste stoffen met en zonder oppervlak dat vrij vet of olie bevat)  
zoals vermeld in 21 CFR 176.170(c) tabel 1, voedseltypen VIII, IX
  - tot 30 minuten contacttijd bij maximaal 212°F / 100°C
  - alcoholisch (tot 8% alcohol) voedsel zoals vermeld in 21 CFR 176.170(c) tabel 1, voedseltype VI-A
- Gebruiksvoorwaarden D (heet gevuld of gepasteuriseerd onder 150°F) tot en met G (bevroren) zoals vermeld in 21CFR 176.170(c) tabel 2

**USDA AMS vlees&gevogelte:** Deze band is beoordeeld door de Equipment Design Review Section en geaccepteerd voor naleving van de norm NSF/ANSI/3-A 14159-3 - 2005 "Hygiene Requirements for the Design of mechanical belt conveyors used in meat and poultry processing".

Deze certificatie is alleen geldig wanneer de bandranden zijn afgesloten en meenemers, v-profielen enzovoort aan de norm voldoen. Neem contact op met uw Habasit vertegenwoordiger voor gedetailleerde informatie.

## 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)

Product is vervaardigd en verklaring is afgegeven door:

Habasit AG  
Power transmission and conveyor belts  
Römerstrasse 1  
CH-4153 Reinach  
<http://www.habasit.com>

Habasit AG  
Power transmission and conveyor belts  
Römerstrasse 1  
CH-4153 Reinach  
Tel. +41 61 715 15 15  
Fax +41 61 715 15 55  
www.habasit.com



Referentie: HIL HQ-58

Dit document is elektronisch gecreëerd en geldig zonder handtekening.