

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-8EOCV

Het product bevat: polyester, polyvinylchloride

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 (met reductiefactor ≥ 2) voedseltypen volgens Annex III, tabel 2
- tot 15 minuten contacttijd op maximaal 90 °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 dm²/dm³

Voedselsimulanten en migratievoorwaarden gebruikt voor migratietesten:

- B (3% azijnzuur)	30 minuten op 70°C
- A (10% Ethanol)	30 minuten op 70°C
- D2 (plantaardige olie)	30 minuten op 70°C
- B (3% acetic acid)	15 min. at 90°C
- A (10% Ethanol)	15 min. at 90°C
- D (vegetable oil)	15 min. at 90°C

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 175.300 Resinous and polymeric coatings, 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, alcoholisch (<8% alcohol) en vet/olieachtig (water bevattend) voedsel zoals vermeld in 21 CFR 176.170(c)

tabel 1, voedseltypen I, II, III, IV-A, IV-B, V, VI-A, VII-A, VII-B

Gebruiksvoorwaarden C (heet gevuld of gepasteuriseerd boven 150°F) tot en met G (bevroren) zoals vermeld in 21CFR 176.170(c) tabel 2

- 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

Gebruiksvoorwaarden D (heet gevuld of gepasteuriseerd onder 150°F) tot en met G (bevroren) zoals vermeld in 21CFR 176.170(c) tabel 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)

Product is vervaardigd en verklaring is afgegeven door:

Habasit Italiana S.p.A. (Vigliano)
Via Mazzetta 28
I-13856 Vigliano Biellese - BI
Italy

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: LC/PB NVT-480

Dit document is elektronisch gecreëerd en geldig zonder handtekening.