

## Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung bezieht sich ausschließlich auf das hierin angegebene Produkt in dem Zustand, in dem es in Verkehr gebracht wurde. Hinzugefügte Komponenten, Änderungen durch Gebrauch oder nachträglich vorgenommene Änderungen sind ausdrücklich ausgeschlossen. Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit in dem Falle, dass die Verwendung des Produkts nicht in Übereinstimmung mit den in geltenden Vorschriften angegebenen Bedingungen (wenn vorhanden) sowie mit Habasits technischer Dokumentation erfolgt. Das Produkt ist nur für den wiederholten Gebrauch bestimmt.

Wir erklären hiermit, dass das hierin angegebene Produkt, den nachfolgenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt entspricht.

## FNB-12EVCQ-W1

Das Product enthält: Polyester, Polyurethan

### EU

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung. Diese Bestätigung bezieht sich auf die relevanten Artikel 3, 11(5), 15 und 17.

**Verordnung (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.

Das Material wurde in Übereinstimmung mit den entsprechenden Anforderungen dieser Verordnung hergestellt.

**Verordnung (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.

Das Produkt erfüllt die entsprechenden Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der geänderten Fassung und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- trockenen, wässrigen, sauren, alkoholischen und fett- oder ölhaltigen Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 30 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 80 °C

Die verwendeten Rohmaterialien erfüllen die Anforderungen dieser Verordnung in der aktuellen Fassung.

Das Produkt führt nicht zu unzulässigen Veränderungen der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Dieses Produkt enthält Substanzen mit Beschränkungen (SML, SML(T) oder QM) und/oder Spezifikationen gemäss den Anhängen I und II dieser Verordnung. Alle Beschränkungen und Spezifikationen werden eingehalten, wenn das Produkt unter den in dieser Konformitätserklärung angegebenen Bedingungen eingesetzt wird. Diese Substanzen werden der zuständigen Behörde auf Anfrage offen gelegt.

Das oben genannte Produkt enthält folgende Dual-Use-Additive gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe) und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen) in ihrer jeweils aktuellen Fassung: 2,6-Di-tert-butyl-p-cresol (=BHT) Ref. No. 46640

Die Prüfung der Gesamtmigration, der spezifischen Migration und anderer geltenden Einschränkungen (maximal zulässige Menge, primär aromatische Amine usw.) wurden gemäß dieser Verordnung in der geänderten Fassung durchgeführt.

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Artikels festgestellt wurde: 6 dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup>

Lebensmittelsimulantien und Migrationsbedingungen für die Migrationstests:

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| - A (10% Ethanol)   | 30 Minuten bei 80°C |
| - B (3% Essigsäure) | 30 Minuten bei 80°C |
| - D2 (Pflanzenöl)   | 30 Minuten bei 80°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.

Das Produkt erfüllt die massgeblichen, in dieser Verordnung festgelegten Anforderungen und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- wässrigen, sauren und fett-ölhaltigen Lebensmitteln gemäß 21CFR 177.2600 (e) und (f), z.B. Lebensmittel der Typen I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX
- trockenen Lebensmitteln (trockene Feststoffe mit und ohne freien Fetten oder Ölen an der Oberfläche) wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen VIII, IX
- bis 30 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 80°C
- alkoholischen Lebensmitteln (bis zu 8% Alkohol) wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel des Typs VI-A

Einsatzbedingungen D (heiß abgefüllt oder pasteurisiert unter 66°C) bis G (gefroren) wie in 21CFR 176.170(c) Tabelle 2 aufgeführt

In Übereinstimmung mit den "**USDA Dairy Equipment Guidelines**" und dem "3-A Sanitary Standard 20-xx" und "**USDA AMS meat & poultry**" gemäß der Norm NSF/ANSI/3-A 14159-3. Die Zertifizierung gilt nur wenn die Zugträger nicht freiliegen und Mitnehmer- oder Führungsprofile usw. die Norm ebenfalls erfüllen. Kontaktieren Sie Ihre Habasit Vertretung für detaillierte Informationen.

## 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)

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



Das Produkt wurde hergestellt und die Erklärung ausgestellt von:

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

Referenz HIL HQ-62, HQ-68

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.