

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.

TT162 Matt Blue

Das Product enthält: Polyurethan, Polyester

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 100°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 keine Dual-Use-Additive gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe) und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen) in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

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 dm²/dm³

Lebensmittelsimulantien und Migrationsbedingungen für die Migrationstests:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| - B (3% Essigsäure) | 30 Minuten bei 100°C |
| - A (10% Ethanol) | 30 Minuten bei 100°C |
| - D (Pflanzenöl) | 30 Minuten bei 100°C |

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 177.2600 rubber articles intended for repeated use, 178.1630 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-/öhlhaltigen Lebensmitteln gemäß 21 CFR 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 100°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 21 CFR 176.170(c) Tabelle 2 aufgeführt

USDA AMS meat&poultry: Dieses Band wurde von der Equipment Design Review Section überprüft, wobei die Einhaltung des Standards NSF/ANSI/3-A 14159-3 - 2005 "Hygieneanforderungen an die Konstruktion von mechanischen Bandförderern für die Fleisch- und Geflügelverarbeitung" anerkannt wurde. Diese Zertifizierung gilt nur, wenn die Bandkanten versiegelt sind und Mitnehmer- oder Führungsprofile usw. die Norm ebenfalls erfüllen. Bitte kontaktieren Sie Ihren Habasit Vertreter für detaillierte Informationen.

Das Produkt wurde hergestellt und die Erklärung ausgestellt von:

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

Referenz BW UK-16, UK-36

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.