

## Déclaration de conformité

La déclaration de conformité ne couvre que le produit visé par le présent document tel qu'il a été mis sur le marché. Tout composant ajouté, toute manipulation effectuée ou toute modification apportée ultérieurement est expressément exclu. La présente déclaration est réputée nulle et non avenue si le produit n'est pas utilisé conformément aux conditions spécifiées dans les règlements en vigueur et, le cas échéant, à la documentation technique de Habasit. Le produit n'est destiné qu'à un usage répété.

Par la présente, nous déclarons que le produit spécifié est conforme aux normes suivantes en matière de contact alimentaire.

### FAB-5EIWH

Ce produit contient: polyuréthane, polyester

### EU

**Règlement (CE) n° 1935/2004** et ses amendements concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Cette confirmation fait référence aux articles n°3, 11(5), 15 et 17.

**Règlement (CE) n° 2023/2006** et ses amendements relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Ce matériel a été fabriqué conformément aux exigences fondamentales de la réglementation concernée.

**Règlement (UE) n° 10/2011** et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Le produit répond aux exigences fondamentales de la réglementation (UE) n° 10/2011 dans sa version modifiée et est apte au contact direct avec :

- des denrées alimentaires sèches, aqueuses, acides, alcoolisées, grasses ou huileuses selon annexe III, tableau 2
- un contact pendant 30 minutes jusqu'à 100°C

Les matières premières employées répondent aux exigences de la présente réglementation dans sa version courante.

Le produit n'apporte aucune modification appréciable aux propriétés organoleptiques de l'aliment.

Ce produit contient des substances auxquelles s'appliquent des restrictions (LMS, LMS(T) ou QMS) et/ou des spécifications d'emploi définies dans les annexes I et II de ce règlement. Celles-ci sont respectées dans la mesure où l'utilisation du produit se fait dans le cadre des conditions d'emploi définies dans le présent document de conformité. Ces substances seront divulguées aux autorités compétentes sur demande.

Le produit susmentionné ne contient aucun additif à double usage conformément aux réglementations (CE) n° 1333/2008 (additifs alimentaires) et (CE) n° 1334/2008 (arômes) dans leur version actuelle.

Les tests de migration globale, migration spécifique et autres restrictions applicables (quantité maximale permise, amines aromatiques primaires, etc.) ont été effectués conformément au présent règlement dans sa version modifiée.

Ratio entre surface de contact alimentaire et volume utilisé pour établir la conformité de l'article:  $6 \text{ dm}^2/\text{dm}^3$

Simulants alimentaires et conditions de migration utilisés pour les tests de migration:

- |                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| - B (3% acide acétique) | 30 minutes à 100°C |
| - A (10% éthanol)       | 30 minutes à 100°C |
| - D (huile végétale)    | 30 minutes à 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.

Le produit répond aux exigences fondamentales du présent règlement et est apte au contact direct avec :

- des denrées alimentaires aqueuses, acides et grasses/huileuses conformément à 21 CFR 177.2600 (e) et (f), par exemple denrées alimentaires de type I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX
- des denrées alimentaires sèches (solides secs avec et sans surface contenant de la graisse ou de l'huile émulsionnée), répertoriées dans 21 CFR 176.170(c) tableau 1, denrées alimentaires de type VIII, IX
- contact de 30 minutes jusqu'à 100°C

- des denrées alimentaires alcoolisées (jusqu'à 8% d'alcool), répertoriées dans 21 CFR 176.170 tableau 1, denrées alimentaires de type VI-A

Conditions d'utilisation D (conditionnées à chaud ou pasteurisées en dessous de 66°C) jusqu'à G (surgelées), répertoriées dans 21 CFR 176.170 (c), tableau 2

**USDA AMS meat & poultry (viandes et volailles)** : cette bande transporteuse a été examinée par le service d'inspection du design des équipements (Equipment Design Review Section) et déclarée conforme à la norme NSF/ANSI/3-A 14159-3-2005 "Exigences en matière d'hygiène pour le design de bandes transporteurs mécaniques utilisées dans des processus de traitement de viande et volaille".

La certification est valable uniquement si les bords de la bande sont étanchéifiés et si les tasseaux, les guides en V, etc. respectent la norme. Pour plus d'informations, prière de prendre contact avec votre agence Habasit.

## 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



Le produit est fabriqué et la déclaration est émise par:

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

Référence HIL HQ-58

Ce document a été généré électroniquement et est valide sans signature.