

Dichiarazione di conformità

Questa dichiarazione di conformità si riferisce esclusivamente al prodotto specificato in questo documento, nello stato in cui è stato commercializzato. Qualsiasi componente aggiunto, con relativa manipolazione, o modifiche eseguite in seguito sono espressamente escluse. La presente dichiarazione cessa la sua validità nel caso in cui il prodotto sia utilizzato in modo difforme dalle condizioni specificate dalle norme applicabili, se vi sono, e dalla documentazione tecnica della Habasit. Il prodotto è inteso solo per l'uso ripetuto.

Con la presente dichiariamo che il prodotto qui specificato è conforme ai seguenti regolamenti relativi al contatto con i prodotti alimentari.

Round Belts E-RB03-HC, E-RB04-HC, E-RB05-HC, E-RB06-HC, E-RB10-HC

Il prodotto contiene: poliuretano

EU

Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli che possono venire in contatto con alimenti come modificato. Questa modifica si riferisce agli articoli 3, 11(5), 15 e 17.

Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione per materiali o articoli che possono venire in contatto con alimenti come modificato.

Questo materiale è stato fabbricato in conformità ai requisiti prescritti da quel regolamento.

Regolamento (UE) n. 10/2011 relativo ai materiali plastici e agli articoli che possono venire in contatto con prodotti alimentari come modificato.

Questo prodotto soddisfa i relativi requisiti del Regolamento (UE) N. 10/2011 come modificato, ed è applicabile per il contatto diretto con:

- prodotti alimentari secchi, acquosi, acidi, alcolici e grassi od oleosi in conformità all'allegato III, tabella 2
- tempo di contatto fino a 30 minuti ad una temperatura fino a 50°C

La materia prima utilizzata è conforme ai requisiti di questo regolamento come modificato.

Questo prodotto non comporta una modificazione inaccettabile delle proprietà organolettiche dell'alimento.

Questo prodotto contiene sostanze con restrizioni ((SML, SML(T) o QM) e/o specifiche illustrate nell'appendice I e II di questa regolamentazione. Tutte le restrizioni e specifiche sono rispettate se il prodotto è utilizzato secondo le condizioni indicate in questo documento. Queste sostanze verranno condivise con l'autorità competente su richiesta.

I prodotti indicati precedentemente contengono il seguente additivo(i) a doppio uso in conformità al regolamento (CE) n. 1333/2008 (additivi alimentari) e al regolamento (CE) n. 1334/2008 (aromi) nella loro versione attuale:

2,6-Di-tert-butyl-p-cresol (=BHT) Ref. No. 46640

La prova di migrazione globale, di migrazione specifica e di altre limitazioni applicabili (quantità massima ammissibile, amine aromatiche primarie, ecc.) è stata eseguita in conformità a questo regolamento come modificato.

Rapporto tra la superficie di contatto del prodotto alimentare e il volume utilizzato per determinare la conformità dell'oggetto: 6 dm²/dm³

Simulanti alimentari e condizioni di migrazione usati per le prove di migrazione:

- | | |
|------------------------|------------------|
| - A (etanolo 10%) | 30 minuti a 80°C |
| - B (acido acetico 3%) | 30 minuti a 80°C |
| - D2 (olio vegetale) | 30 minuti a 80°C |

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 177.2600 Rubber articles intended for repeated use, 178.2010 Antioxidants and/or stabilizers for polymers, 178.3297 Colorants for polymers.

Questo prodotto soddisfa i relativi requisiti contenuti in questo regolamento ed è applicabile per il contatto diretto con:

- prodotti alimentari secchi, acquosi, acidi e grassi/oleosi secondo 21CFR 177.2600 (d), (e) e (f), ad es. prodotti alimentari

del tipo I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, VIII, IX

- prodotti alimentari alcolici (contenuto alcolico fino all' 8%) come elencati nel 21 CFR 176.170(c) tabella 1, prodotti alimentari del tipo VI-A

Condizioni per l'uso da D (riempito a caldo o pastorizzato al di sotto di 66°C) a G (congelato) come elencato nel 21CFR 176.170(c) tabella 2

USDA AMS dairy (settore lattiero-caseario); Questo nastro è stato analizzato dall'ente di revisione della progettazione delle apparecchiature (Equipment Design Review Section) risultando conforme alle linee guida USDA per la realizzazione delle apparecchiature nel settore lattiero-caseario ("USDA Dairy Equipment Guidelines"). Il nastro soddisfa anche lo standard sanitario "3-A" per materie plastiche ad utilizzo multiplo, numero 20-xx ("3-A Sanitary Standard for Multiple-Use Plastic Materials, Number 20-xx") Questa certificazione è valida unicamente se i bordi del nastro sono sigillati e i profili di trasporto e di guida sono conformi alle linee guida. Contattare il rappresentante Habasit per informazioni più dettagliate.

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



Il prodotto è fabbricato e la dichiarazione è emessa da:

Habasit Italiana S.p.A. (Vittorio Veneto)
Via A. Meucci 8
Zona Industriale
I-31029 Vittorio Veneto/TV
Italy

Riferimento MMa/PoJ UK-1

Questo documento è stato creato elettronicamente ed è valido senza firma.