

Deklaracja zgodności

Niniejsza deklaracja zgodności dotyczy wyłącznie opisanego w niej wyrobu znajdującego się w stanie, w jakim został on wprowadzony do obrotu. Deklaracja nie obejmuje żadnych dodatkowych podzespołów, skutków postępowania z wyrobem czy wprowadzonych modyfikacji. Niniejsza deklaracja traci ważność w przypadku wykorzystywania wyrobu niezgodnie z warunkami określonymi w obowiązujących przepisach, o ile takie istnieją, oraz w dokumentacji technicznej Habasit. Wyrób przeznaczony jest do wielokrotnego użytku.

Niniejszym oświadczamy że wyrób opisany w deklaracji jest zgodny z następującymi przepisami dotyczącymi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

HabasitLINK PBT natural white molded modules and accessories

Ten produkt zawiera: politereftalan etylenu

EU

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z późniejszymi zmianami. Niniejsze potwierdzenie odnosi się do artykułów 3, 11(5), 15 i 17.

Rozporządzenie (WE) nr 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z późniejszymi zmianami.

Niniejszy materiał został wyprodukowany zgodnie z odpowiednimi postanowieniami tego rozporządzenia.

Rozporządzenie (WE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z późniejszymi zmianami.

Niniejszy wyrób spełnia wymagania określone w rozporządzeniu (WE) nr 10/2011 wraz z późniejszymi zmianami i jest przeznaczony do bezpośredniego kontaktu:

- z żywnością uwodnioną, kwaśną i zawierającą alkohol zgodnie z załącznikiem III, tabela 2
- nie dłużej niż 60 minut kontaktu w temperaturze do 60°C
- z żywnością suchą i zawierającą tłuszcze lub oleje zgodnie z załącznikiem III, tabela 2
- nie dłużej niż 60 minut kontaktu w temperaturze do 121°C

Zastosowane surowce są zgodne z wymogami tego rozporządzenia wraz z późniejszymi zmianami.

Niniejszy wyrób nie powoduje niemożliwej do przyjęcia zmiany cech organoleptycznych żywności.

Ten produkt zawiera substancje z ograniczeniami (SML, SML(T) lub QM) i / lub specyfikacjami określonymi w załącznikach I i II do niniejszego rozporządzenia. Wszystkie ograniczenia i specyfikacje są spełnione, jeżeli produkt jest używany zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej deklaracji zgodności. Substancje te zostaną ujawnione właściwemu organowi na żądanie.

Opisany wyrób nie zawiera dodatków o podwójnym zastosowaniu zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 (w sprawie dodatków do żywności) i rozporządzeniem (WE) nr 1334/2008 (w sprawie środków aromatyzujących) w obecnej wersji.

Badania w zakresie limitu migracji globalnej i lokalnej składników materiałów i wyrobów oraz innych ograniczeń (maksymalna dopuszczalna ilość, zawartość pierwszorzędowych amin aromatycznych itd.) zostały przeprowadzone zgodnie z tym rozporządzeniem wraz z jego późniejszymi zmianami.

Stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości, wykorzystywany do stwierdzenia zgodności materiału lub wyrobu: 6 dm²/dm³

Płyny modelowe imitujące żywność i warunki w badaniach migracji składników materiałów i wyrobów:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| - A (etanol 10%) | OM3, 2 godz. w 70°C |
| - B (kwas octowy 3%) | OM3, 2 godz. w 70°C |
| - D2 (olej roślinny) | OM5, 1 godz. w 121°C |

USA

Niniejszy wyrób spełnia wymagania określone tym rozporządzeniem i jest przeznaczony do bezpośredniego kontaktu:

- z żywnością uwodnioną, kwaśną i zawierającą alkohol (< 8% alkoholu) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu I, II, IV-B, VI-A, VI-B, VII-B

Warunki stosowania płynów modelowych D (napelnianie na gorąco lub pasteryzacja w temperaturze poniżej 66°C) – G (mrożenie) zgodnie z 21 CFR 175.300(d), tabela 2.

- z żywnością suchą i zawierającą tłuszcze/oleje (w tym wolne tłuszcze i oleje) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu V, VIII, IX

Warunki stosowania płynów modelowych A (obróbka cieplna obejmująca sterylizację w wysokiej temperaturze, np. powyżej 100°C) – G (mrożenie) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 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)

Producent produktu i podmiot wystawiający niniejszą deklarację zgodności:

Habasit Italiana S.p.A.
Via Mascagni 55
I-31029 Vittorio Veneto/TV
Italy

Habasit America (Leesport)
2670 Leisch's Bridge Road
Suite 200
Leesport, PA, 19533
USA

Reference: Els/MMa 112

Ten dokument jest tworzony elektronicznie i ważny bez podpisu.