

## 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 POM+DX yellow-green molded sprockets

Ten produkt zawiera:                      poliacetal

### 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 30 minut kontaktu w temperaturze do 60°C

- z żywnością suchą i zawierającą tłuszcze lub oleje zgodnie z załącznikiem III, tabela 2  
- nie dłużej niż 30 minut kontaktu w temperaturze do 80°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 dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup>

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) | OM4, 1 godz. w 100°C |
| - B (kwas octowy 3%) | 30 min w 60°C        |

## USA

**FDA, 21 CFR** parts/sections 177.2470 Polyoxymethylene copolymer, 178.3297 Colorants for polymers

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 176.170(c), 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 C (napelnianie na gorąco lub pasteryzacja w temperaturze powyżej 66°C) – G (mrożenie) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 2

Producent produktu i podmiot wystawiający niniejszą deklarację zgodności:

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

Reference: Els/MMa 126

Ten dokument jest tworzony elektronicznie i ważny bez podpisu.