

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.

TT162 Matt Blue

Ten produkt zawiera: poliuretan, poliester

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 suchą, uwodnioną, kwaśną i zawierającą alkohol, tłuszcze lub oleje zgodnie z załącznikiem III, tabela 2
- nie dłużej niż 30 minut kontaktu w temperaturze do 100°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:

- | | |
|----------------------|----------------|
| - B (kwas octowy 3%) | 30 min w 100°C |
| - A (etanol 10%) | 30 min w 100°C |
| - D (olej roślinny) | 30 min w 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.

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

- z żywnością uwodnioną, kwaśną i zawierającą tłuszcze/oleje zgodnie z 21 CFR 177.2600 (e) i (f), np. żywność typu I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX
 - z żywnością suchą (masa sucha z i bez warstwy wolnych tłuszczów/oleju na powierzchni) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu VIII, IX
 - nie dłużej niż 30 minut kontaktu w temperaturze do 100°C
 - z żywnością zawierającą alkohol (< 8% alkoholu) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu VI-A
- 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

USDA AMS meat&poultry - mięso i drób: Niniejsza taśma została sprawdzona przez dział kontroli projektów sprzętu i uznana za zgodną z normą NSF/ANSI/3-A 14159-3 – 2005 „Hygiene Requirements for the Design of mechanical belt conveyors used in meat and poultry processing” (wymagania w zakresie higieny podczas projektowania mechanicznych przenośników taśmowych używanych w przetwórstwie mięsa i drobiu).

Producent produktu i podmiot wystawiający niniejszą deklarację zgodności:

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

Reference: BW UK-16, UK-36

Ten dokument jest tworzony elektronicznie i ważny bez podpisu.