

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.

HabaCHAIN NP nat white PBT molded chain links and accessories

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 aqueuses, acides et alcoolisées selon annexe III, tableau 2
- un contact pendant 60 minutes jusqu'à 60°C
- des denrées alimentaires grasses ou huileuses selon annexe III, tableau 2
- un contact pendant 60 minutes jusqu'à 121°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.

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

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

- | | |
|-------------------------|------------------|
| - A (10% éthanol) | OM3, 2 h à 70°C |
| - B (3% acide acétique) | OM3, 2 h à 70°C |
| - D2 (huile végétale) | OM5, 1 h à 121°C |

USA

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

- des denrées alimentaires aqueuses, acides et alcoolisées (alcool <8%), répertoriées dans

21 CFR 176.170 (c) tableau 1, denrées alimentaires de type I, II, IV-B, VI-A, VI-B, VII-B

Conditions d'utilisation D (conditionnées à chaud ou pasteurisées en dessous de 66°C) jusqu'à G (surgelées), répertoriées dans 21 CFR 175.300 (d), tableau 2

- des denrées alimentaires sèches, et grasses/huileuses (y compris graisse et huile libres), répertoriées

dans 21 CFR 176.170(c) tableau 1, denrées alimentaires de type IV-A, V, VIII, IX

Conditions d'utilisation de A (stérilisé à haute température, par exemple à plus de 100°C) à G (congelé) répertoriées dans le tableau 2 du 21CFR 176.170 (c)

Le produit est fabriqué et la déclaration est émise par:

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

Référence

Els/MMa 112