

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 PP+GH natural white molded modules and accessories

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.

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%) | OM4, 1 godz. w 100°C |
| - B (kwas octowy 3%) | OM4, 1 godz. w 100°C |
| - D2 (olej roślinny) | OM4, 1 godz. w 100°C |

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 177.1520 Olefin polymers, 178.3297 Colorants for polymers.

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

- z żywnością suchą, uwodnioną, kwaśną i zawierającą tłuszcze/oleje (w tym wolne tłuszcze i oleje) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, VIII, IX

Warunki stosowania płynów modelowych B (sterylizacja we wrzątku) – G (mrożenie) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 2

- z żywnością zawierającą alkohol (< 8% alkoholu) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu VI-A

Warunki stosowania płynów modelowych D (napędzanie na gorąco lub pasteryzacja w temperaturze poniżej 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)
Via A. Meucci 8
Zona Industriale
I-31029 Vittorio Veneto/TV
Italy

Reference: Els/MMa 60