


## Konformitätserklärung

<b>Hersteller</b>	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
<b>Produktname</b>	Ergonomischer Aluminiumstiel, Ø31 mm, 1310 mm, Weiß
Artikelnummer	29355
	
Kunststoffmaterial	Polypropylen, 97 %
Masterbatch-Farbe	Weiß, 2 %
Schäummittel	Chemischer Schaumbildner, 1 %
Aluminium	Geschweißte Rohre aus Aluminiumlegierung 5449A
<b>EU-Konformität</b>	
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	<p>In Übereinstimmung mit den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Kommission ist das Produkt für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen. Das Produkt oder dessen Verpackung ist mit dem „Glas &amp; Gabel“-Symbol geprägt bzw. gekennzeichnet.</p> <p>Geschweißte Rohre aus der Aluminiumlegierung 5449 entsprechen dem maximal zulässigen Gehalt an Elementen für die Anwendung im Lebensmittelbereich gemäß EN 602:2004 Aluminium und Aluminiumlegierungen – Knetzeugnisse – Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen und Europarats-Resolution CM/Res (2013)9 für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Metallen und Legierungen.</p> 
AP(89)1	Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).
Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	Das Produkt wird in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt



Verordnung (EG) Nr. 10/2011	<p>Monomere und absichtlich verwendete Additive, die für die Herstellung dieses Produkts genutzt werden, sind aufgeführt in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Nachträgliche Änderungen bis einschließlich Verordnung (EU) 2024/3190 werden berücksichtigt.</p> <p>Es werden Monomere und/oder Additive mit spezifischem Migrationsgrenzwert (Specific Migration Limit, SML) verwendet. Die Substanzen mit einem SML migrieren unter den spezifizierten Nutzungsbedingungen nicht in solchen Mengen, die den SML überschreiten. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.</p> <p>Vikan A/S verwendet keine Mehrschicht-Verbundmaterialien oder Stoffe mit einer funktionellen Barriere.</p>
Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008	<p>Dieses Material enthält absichtlich hinzugefügte Additive „mit doppeltem Verwendungszweck“, für die entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 Einschränkungen oder Reinheitskriterien vorliegen. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.</p>
<b>Konformität mit den Anforderungen der US FDA</b>	<p>Sämtliche Rohstoffe in diesem Produkt entsprechen Titel 21 des CFR (Code of Federal Regulations), Abschnitte 170 bis 199 der FDA (Food and Drug Administration der USA).</p> <p>Die Polymere und Additive entsprechen Titel 21 des CFR, Abschnitte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 oder 186 der FDA. Additive sind in Übereinstimmung mit Titel 21 des CFR, Abschnitt 178 (Indirekte Lebensmitteladditive) der FDA freigegeben, werden in der Regel als sicher (GRAS) eingestuft, sind vorsanktionierte Lebensmittelzutaten oder sind auf Grundlage von Verordnungen über Lebensmitteladditive von vor 1958 freigegeben.</p> <p>Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 „Olefin-Polymere“ der FDA.</p> <p>Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 „Farbstoffe für Polymere“ der FDA aufgeführt.</p>
<b>UK Konformität</b>	<p>Das Produkt entspricht den Vorschriften für Materialien und Artikeln mit Lebensmittelkontakt (Änderung) (EU-Exit) 2019 Nr. 704</p>
<b>Dänische Konformität</b>	<p>Das Produkt ist gemäß der dänischen Verordnung Nr. 681/2020 zu Lebensmittelkontaktmaterialien hergestellt.</p>
<b>Japanese Compliance</b>	<p>Alle in Vikan-Produkten verwendeten Substanzen (Polymere, Monomere und Zusatzstoffe) entsprechen Artikel 18(3) des japanischen Lebensmittelhygienegesetzes und sind in den Tabellen 1 und 2 des Anhangs 1 der Positivliste aufgeführt.</p>



<b>Migrationsanalyse Kunststoffe</b>	<p>Proben des Produkts oder eines ähnlichen, aus identischem Kunststoffmaterial gefertigten Produkts wurden entsprechend den Prüfbedingungen für den wiederholten Gebrauch aus der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 auf die Gesamtmigration geprüft. Der Gegenstand entspricht dem Gesamtmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm<sup>2</sup> bzw. 60 mg/kg.</p> <p>Die Prüfbedingungen für die Gesamtmigration in Olivenöl waren OM5 (2 h bei 100 °C) und in Ethanol und Essigsäure OM2 (10 Tage bei 40 °C)</p> <p>Bei den Lebensmittelsimulanzen für die Gesamtmigration handelte es sich um 10%igen Ethanol (Simulanz A), 3%ige Säure (Simulanz B) und Olivenöl (Simulanz D2).</p> <p>Die Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert.</p>
Maximales Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum Volumen	2,0 dm <sup>2</sup> /100 ml
<b>Lebensmittelkontaktarten</b>	<p>Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Wässrig</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Sauer</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Alkoholisch</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Fettig</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Trocken</li></ul>
<b>Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und - temperatur</b>	Sämtliche langfristige Lagerungen bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich eines Erhitzens auf bis zu 70 °C für 2 Stunden oder auf bis zu 100 °C für bis zu 15 Minuten.
<b>Ohne Lebensmittelkontakt – Gebrauchstemperatur</b>	Mindesttemperatur: -20 °C Maximaltemperatur: 100 °C



## Allgemein

Vor dem Gebrauch sollten Geräte entsprechend ihres Verwendungszwecks gereinigt, desinfiziert und sterilisiert werden.

Zudem ist es wichtig, die Geräte nach dem Gebrauch zu reinigen, zu desinfizieren und zu sterilisieren – dabei sind angemessene Dekontaminationschemikalien, -konzentrationen, -zeiten und -temperaturen anzuwenden.

Eine angemessene Dekontamination der Geräte minimiert das Risiko eines Mikrobewachstums sowie einer Kreuzkontamination und maximiert gleichzeitig die Effizienz und Haltbarkeit der Geräte.

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav): 121 °C

Auf Anfrage stellen wir den zuständigen Behörden die relevante Hintergrunddokumentation bereit.

Vikan A/S ist bei der Dänischen Veterinär- und Lebensmitteladministration (Fødevarestyrelsen) registriert. Unser erforderliches System zur Selbstkontrolle unterliegt einer Prüfung durch diese Behörde.

## Datum

26.04.2025

## Hergestellt von

Marta Sztuka  
Materials and Compliance Specialist