

Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung bezieht sich ausschließlich auf das hierin angegebene Produkt in dem Zustand, in dem es in Verkehr gebracht wurde. Hinzugefügte Komponenten, Änderungen durch Gebrauch oder nachträglich vorgenommene Änderungen sind ausdrücklich ausgeschlossen. Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit in dem Falle, dass die Verwendung des Produkts nicht in Übereinstimmung mit den in geltenden Vorschriften angegebenen Bedingungen (wenn vorhanden) sowie mit Habasits technischer Dokumentation erfolgt. Das Produkt ist nur für den wiederholten Gebrauch bestimmt.

Wir erklären hiermit, dass das hierin angegebene Produkt, den nachfolgenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt entspricht.

HabasitLINK ST natural beige including accessories

EU

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung. Diese Bestätigung bezieht sich auf die relevanten Artikel 3, 11(5), 15 und 17.

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.
Das Material wurde in Übereinstimmung mit den entsprechenden Anforderungen dieser Verordnung hergestellt.

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.

Das Produkt erfüllt die entsprechenden Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der geänderten Fassung und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- trockenen und fett- oder ölhaltigen (mit Reduktionsfaktor ≥ 4) Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 10 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 200°C
- wässrigen, sauren und alkoholischen Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 60 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 121°C

Die verwendeten Rohmaterialien erfüllen die Anforderungen dieser Verordnung in der aktuellen Fassung.

Das Produkt führt nicht zu unzulässigen Veränderungen der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Das oben genannte Produkt enthält keine Dual-Use-Additive gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe) und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen) in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Die Prüfung der Gesamtmigration, der spezifischen Migration und anderer geltenden Einschränkungen (maximal zulässige Menge, primär aromatische Amine usw.) wurden gemäß dieser Verordnung in der geänderten Fassung durchgeführt.

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Artikels festgestellt wurde: 6

Lebensmittelsimulantien und Migrationsbedingungen für die Migrationstests:

- | | |
|---------------------|--------------------|
| - B (3% Essigsäure) | OM5, 2 h bei 100°C |
| - 95% Ethanol | 1 d bei 130 °C |
| - Isooctan | 1 d bei 130 °C |

USA

Das Polymer ist in Übereinstimmung mit einer Food Contact Notification (FCN) der "Food and Drug Administration (FDA) of Effective Premarket Notifications for Food Contact Substances (FCS)" als Komponente von Mehrweggegenständen für den Lebensmittelkontakt.

Das Produkt erfüllt die massgeblichen, in dieser Verordnung festgelegten Anforderungen und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- wässrigen, sauren, alkoholischen (<8% Alkohol) und fett-/öhlhaltigen (Wasser enthaltenden) Lebensmitteln, wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen I, II, III, IV-A, IV-B, V, VI-A, VII-A, VII-B
 - trockenen Lebensmitteln (trockene Feststoffe mit und ohne freien Fetten oder Ölen an der Oberfläche) wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen VIII, IX
- Einsatzbedingungen A (Hochtemperatur hitze-sterilisiert, z.B. über 100°C) bis G (gefroren) wie in 21CFR 176.170(c) Tabelle 2 aufgeführt

Das Produkt wurde hergestellt und die Erklärung ausgestellt von:

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

Referenz Els/MMa 114