

Declaración de conformidad

Esta declaración de conformidad corresponde exclusivamente al producto especificado aquí en el estado en que se introdujo en el mercado. Se excluye expresamente cualquier componente que se añada, cualquier manipulación que se realice o modificación que se efectúe posteriormente. La presente declaración perderá su validez en el caso de que la utilización del producto no se corresponda con las condiciones especificadas en las normas eventualmente aplicables y en la documentación técnica de Habasit. El producto solamente está previsto para un uso repetido.

Con la presente declaramos que el producto aquí especificado cumple los siguientes reglamentos sobre contacto con alimentos.

CNB-5EVWW

EU

Reglamento (CE) n° 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, en su forma enmendada. Esta confirmación se refiere a los Artículos relevantes 3, 11(5), 15 y 17.

Reglamento (CE) n° 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, en su forma enmendada.

Este material ha sido fabricado de acuerdo con los requisitos relevantes de dicha norma.

Reglamento (UE) n° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, en su forma enmendada.

Este producto cumple los requisitos relevantes del reglamento (UE) 10/2011 y correcciones y es aplicable para el contacto directo con:

- alimentos de tipo seco, acuoso, ácido, alcohólico y graso u oleoso según el anexo III, cuadro 2
- durante 30 minutos de contacto hasta 80 °C

Las materias primas utilizadas cumplen con los requisitos de este reglamento y correcciones.

Este producto no produce un cambio inaceptable en las propiedades organolépticas de los alimentos.

El producto arriba indicado no contiene aditivos de doble uso de acuerdo a los reglamentos (UE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y 1334/2008 sobre aromas en sus versiones actuales.

Resolution AP (89)1 on the use of colorants in plastics materials coming into contact with food. The resolution stipulates certain purity criteria for colorants such as content of metals, primary, unsulphonated aromatic amines, benzidine, beta-naphthylamine, 4-Aminobiphenyl and polychlorinated biphenyls.

Los ensayos de migración general, de migración específica y de otras restricciones aplicables (cantidad máxima permitida, aminas aromáticas primarias, etc.) fueron realizados de acuerdo con este reglamento y sus correcciones.

Relación entre el área de superficie de contacto con alimentos y el volumen utilizado para establecer el cumplimiento del artículo: 6

Simulantes de alimentos y condiciones de migración utilizados para los ensayos de migración:

- | | |
|------------------------|---------------|
| - B (ácido acético 3%) | 30 min a 80°C |
| - A (etanol 10%) | 30 min a 80°C |
| - D2 (aceite vegetal) | 30 min a 80°C |

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 177.1520 Olefin polymers, 177.1630 Polyethylene phthalate polymers, 178.3297 Colorants for polymers.

Este producto cumple los requisitos relevantes establecidos en este reglamento y es aplicable para el contacto directo con:

- alimentos acuosos, ácidos, grasos y oleosos de acuerdo con 21 CFR 177.2600 (e) y (f), por ejemplo tipos de alimentos I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX
- alimentos secos (sólidos secos con o sin grasa o aceite en la superficie) según se listan en 21 CFR 176.170(c) tabla 1, tipo de alimento VIII, IX

Condiciones de uso de D (rellenados en caliente o pasteurizados por debajo de 66°C) hasta G (congelado) según se lista en 21 CFR 176.170(c) tabla 2

- alimentos alcohólicos (hasta el 8% de alcohol) según se listan en 21 CFR 176.170(c) tabla 1, tipo de alimento VI-A

Condiciones de uso de D (rellenados en caliente o pasteurizados por debajo de 66°C) hasta G (congelado) según se lista en 21 CFR 176.170(c) tabla 2

USDA AMS meat&poultry: Departamento de Agricultura de los EE. UU. Servicio de Mercadeo Agrícola carnes de vacuno y ave esta cinta ha sido revisada por la Sección de Revisión de Diseños de Equipos (Equipment Design Review Section) y aceptada para el cumplimiento con la norma NSF/ANSI/3-A 14159-3 - 2005 "Requisitos higiénicos para el diseño de cintas transportadoras mecánicas utilizadas en el procesamiento de carnes de vacuno y de ave". La certificación es válida solo si los cantos de la cinta están sellados y los tacos, guías, etc. cumplen con la norma. Si desea información detallada, le rogamos se ponga en contacto con su representante Habasit.

El producto está fabricado por/la declaración está emitida por:

Habasit AG
Power transmission and conveyor belts
Römerstrasse 1
CH-4153 Reinach
<http://www.habasit.com>

Referencia HIL HQ-2