

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.

CNB-5EVWW

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 sèches, aqueuses, acides, alcoolisées, grasses ou huileuses selon annexe III, tableau 2
- un contact pendant 30 minutes jusqu'à 80 °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.

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.

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:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| - B (3% acide acétique) | 30 minutes à 80°C |
| - A (10% éthanol) | 30 minutes à 80°C |
| - D2 (huile végétale) | 30 minutes à 80°C |

USA

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

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

- des denrées alimentaires aqueuses, acides et grasses/huileuses conformément à 21 CFR 177.2600 (e) et (f), par exemple denrées alimentaires de type I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX

- des denrées alimentaires sèches (solides secs avec et sans surface contenant de la graisse ou de l'huile émulsionnée), répertoriées dans 21 CFR 176.170(c) tableau 1, denrées alimentaires de type VIII, IX

Conditions d'utilisation C (conditionnées à chaud ou pasteurisées au-dessus de 66°C) jusqu'à G (surgelées), répertoriées dans 21 CFR 176.170 (c), tableau 2

- des denrées alimentaires alcoolisées (jusqu'à 8% d'alcool), répertoriées dans 21 CFR 176.170 tableau 1, denrées alimentaires de type VI-A

Conditions d'utilisation D (conditionnées à chaud ou pasteurisées en dessous de 66°C) jusqu'à G (surgelées), répertoriées dans 21 CFR 176.170 (c), tableau 2

USDA AMS meat & poultry (viandes et volailles) : cette bande transporteuse a été examinée par le service d'inspection du design des équipements (Equipment Design Review Section) et déclarée conforme à la norme NSF/ANSI/3-A 14159-3-2005 "Exigences en matière d'hygiène pour le design de bandes transporteuses mécaniques utilisées dans des processus de traitement de viande et volaille".

La certification est valable uniquement si les bords de la bande sont étanchéifiés et si les tasseaux, les guides en V, etc. respectent la norme. Pour plus d'informations, prière de prendre contact avec votre agence Habasit.

Le produit est fabriqué et la déclaration est émise par:

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

Référence HIL HQ-2