

## 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.

## CNB-5EVWW

### 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 80°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.

**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.

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

Płyny modelowe imitujące żywność i warunki w badaniach migracji składników materiałów i wyrobów:

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| - B (kwas octowy 3%) | 30 min w 80°C |
| - A (etanol 10%)     | 30 min w 80°C |
| - D2 (olej roślinny) | 30 min w 80°C |

## USA

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

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

- z żywnością uwodnioną, kwaśną i zawierającą tłuszcze/oleje zgodnie z 21 CFR 177.2600 (e) i (f), np. żywność typu I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, IX

- z żywnością suchą (masa sucha z i bez warstwy wolnych tłuszczów/oleju na powierzchni) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu VIII, IX

Warunki stosowania płynów modelowych C (napelnianie na gorąco lub pasteryzacja w temperaturze powyżej 66°C)

– 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 (napelnianie na gorąco lub pasteryzacja w temperaturze poniżej 66°C) – G (mrożenie) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 2

**USDA AMS meat&poultry - mięso i drób:** Niniejsza taśma została sprawdzona przez dział kontroli projektów sprzętu i uznana za zgodną z normą NSF/ANSI/3-A 14159-3 – 2005 „Hygiene Requirements for the Design of mechanical belt conveyors used in meat and poultry processing” (wymagania w zakresie higieny podczas projektowania mechanicznych przenośników taśmowych używanych w przetwórstwie mięsa i drobiu).

Producent produktu i podmiot wystawiający niniejszą deklarację zgodności:

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

Reference: HIL HQ-2