

## 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.

## F-5EQWT 05

### 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 zawiera następujące dodatki 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:

2,6-di-tert-butylo-p-crezol (=BHT), nr ref. 46640

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:

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| - A (etanol 10%)     | OM3, 2 godz. w 70°C |
| - B (kwas octowy 3%) | OM3, 2 godz. w 70°C |
| - D2 (olej roślinny) | OM3, 2 godz. w 70°C |

## USA

**FDA, 21 CFR** parts/sections 177.2600 rubber articles intended for repeated use, 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
  - nie dłużej niż 30 minut kontaktu w temperaturze do 80°C
  - z żywnością zawierającą alkohol (< 8% alkoholu) zgodnie z 21 CFR 176.170(c), tabela 1, żywność typu VI-A
- Warunki stosowania płynów modelowych D (napełnianie 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-31