

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.

HabasitLINK POM nat white sprockets molded

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 acuoso, ácido, alcohólico según el anexo III, cuadro 2
- durante 60 minutos de contacto hasta 60°C

- alimentos de tipo seco, graso u oleoso según el anexo III, cuadro 2
- durante 60 minutos de contacto hasta 100°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.

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:

- | | |
|------------------------|------------------|
| - A (etanol 10%) | OM3, 2 h a 70°C |
| - B (ácido acético 3%) | OM3, 2 h a 70°C |
| - D2 (aceite vegetal) | OM4, 1 h a 100°C |

USA

FDA, 21 CFR parts/sections 177.2470 Polyoxymethylene copolymer, 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, y alcohólicos (<8% de alcohol) según se listan en 21 CFR 176.170(c) tabla 1, tipos de alimentos I, II, IV-B, VI-A, VI-B, VII-B

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 secos, grasos u oleosos (incl. grasa y aceite libres) según se listan en 21 CFR 176.170(c) tabla 1, tipos de alimentos IV-A, V, 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

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

Habasit Italiana S.p.A. (Vittorio Veneto / PLM)
Via Mascagni 55
I-31029 Vittorio Veneto/TV
Italy

Referencia

Els/MMa 76