

## Declaration of Compliance

This declaration of compliance relates exclusively to the product specified herein in the state in which it was placed on the market. Any components added, handling effected or modifications carried out subsequently are expressly excluded. The present declaration ceases to be valid in the event that the use of the product is not in conformance with the conditions specified in the applicable regulations, if any, and in Habasit's technical documentation. The product is intended for repeated use only.

Herewith we declare that the product specified herein is in compliance with the following food contact regulations.

### HabasitLINK PP+XA white molded modules and accessories

#### EU

**Verordening (EC) Nr. 1935/2004** betreffende materialen en artikelen bedoeld om in contact te komen met voedsel zoals gewijzigd. Dit verwijst specifiek naar de relevante Artikelen 3, 11(5), 15 en 17.

**Verordening (EC) Nr. 2023/2006** betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en artikelen bedoeld om in contact te komen met voedsel zoals gewijzigd.

Dit materiaal is overeenkomstig de relevante vereisten van die verordening geproduceerd.

**Verordening (EU) Nr. 10/2011** gerelateerd aan plastic materialen en artikelen bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen zoals gewijzigd.

Dit product voldoet aan de relevante vereisten van Verordening (EU) Nr. 10/2011 zoals gewijzigd, en is van toepassing voor direct contact met:

- droge, waterachtige, zure, alcoholische en vette of olieachtige voedseltypen volgens Annex III, tabel 2
- tot 30 minuten contacttijd op maximaal 100 °C

De gebruikte grondstoffen voldoen aan de vereisten van deze verordening zoals gewijzigd.

Dit product brengt geen onaanvaardbare veranderingen teweeg in de organoleptische eigenschappen van voedsel.

Bovengenoemd product bevat geen additief voor dubbel gebruik volgens Verordening (EC) Nr. 1333/2008 (levensmiddelenadditieven) en Verordening (EC) Nr.1334/2008 (smaakstoffen) in hun huidige versie.

Het testen van gehele migratie, specifieke migratie en andere toepasbare restricties (maximaal toegestane kwantiteit, primaire aromatische aminen, etc) werd uitgevoerd volgens deze regulatie zoals gewijzigd.

Verhouding tussen het voedselcontactoppervlak en het volume gebruikt om overeen te komen met artikel: 6

Voedselsimulanten en migratievoorwaarden gebruikt voor migratietesten:

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| - A (10% Ethanol)        | OM4, 1 uur op 100°C |
| - B(3% azijnzuur)        | OM4, 1 uur op 100°C |
| - D2 (plantaardige olie) | OM4, 1 uur op 100°C |



## USA

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

Dit product voldoet aan de relevante vereisten die zijn vastgelegd in deze regelgeving en is te gebruiken voor direct contact met:

- droog, waterachtig, zuur en vet/olieachtig (incl. vrij vet en olie) voedsel zoals vermeld in 21 CFR 176.170(c) tabel 1, voedseltypen I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, VIII, IX

Gebruiksvoorwaarden B (Kokend water gesteriliseerd) tot en met G (bevroren) zoals vermeld in 21CFR 176.170(c) tabel 2

- alcoholisch (tot 8% alcohol) voedsel zoals vermeld in 21 CFR 176.170(c) tabel 1, voedseltype VI-A

Gebruiksvoorwaarden D (heet gevuld of gepasteuriseerd onder 150°F) tot en met G (bevroren) zoals vermeld in 21CFR 176.170(c) tabel 2

Product is manufactured and declaration issued by:

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

Reference: Els/MMa 68