

## Déclaration de conformité

<b>Fabricant</b>	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
<b>Nom du produit</b>	Lame de rechange pour raclette, 500 mm, Blanc
Article Numéro	77735
	
Matériau plastique	Polypropylène Caoutchouc cellulaire
Couleur du Masterbatch	Blanc, 2 %
<b>Conformité UE</b>	
AP(89)1	Tous les pigments du Masterbatch sont conformes à la résolution AP (89) 1
Règlement (CE) n° 2023/2006	Ce produit est fabriqué conformément au règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
<b>Conformité US FDA</b>	
	Toutes les matières premières de ce produit sont conformes à la norme FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) 21 CFR sections 170 à 199.
	Les polymères et additifs sont conformes aux exigences de la FDA 21 CFR sections 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 ou 186. Les additifs sont autorisés conformément à la norme FDA 21 CFR partie 178 (additifs alimentaires indirects), sont généralement reconnus comme sans danger (GRAS), sont homologués comme ingrédients alimentaires, ou sont autorisés sur la base de règlements antérieurs à 1958 en matière d'additifs alimentaires.
	Le polypropylène est conforme aux exigences de la FDA 21 CFR 177.1520 « olefin polymers » (polymères oléfiniques).
	Les pigments présents dans le Masterbatch sont repris dans la FDA 21 CFR 178.3297 sous « Colorants for Polymers » (colorants pour polymères).
	La matière première caoutchouc cellulaire de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) CFR 177.2600 et CFR 117.1350.
<b>Types de contact alimentaire</b>	Ce produit convient au contact avec les types d'aliments suivants dans les conditions d'utilisation prévues et prévisibles :
	<input checked="" type="checkbox"/> Aqueux
	<input checked="" type="checkbox"/> Acide



- Alcoolique
- Gras
- Sec

**Durée et température d'utilisation pour le contact alimentaire**

Tout contact alimentaire jusqu'à 80 °C.

**Température d'utilisation pour le contact non alimentaire**

Température minimale : -20 °C  
Température maximale : 80 °C

**Généralités**

Les outils doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés de manière appropriée en fonction de leur utilisation, avant la première utilisation.

Il est également important de nettoyer, de désinfecter et de stériliser les outils de manière adéquate après utilisation, à l'aide des agents, concentrations, durées et températures de décontamination qui conviennent.

Une décontamination adaptée des outils permet de réduire au maximum le risque de développement microbien et de contamination croisée, et d'optimiser l'efficacité et la durabilité des outils.

Température de stérilisation recommandée (autoclave): 121 °C

Nous fournissons sur demande la documentation de référence nécessaire aux autorités compétentes.

Vikan A/S est enregistré auprès de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise (DVFA), et notre système de contrôle interne obligatoire fait l'objet d'inspections de la DVFA.

**Date**

11/11/2022

**Réalisé par**

Steen Rolander Nielsen  
Group Technical Manager • Product Management and Development