

Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nom du produit	Balai, 410 mm, Souple/dur, Vert
Article Numéro	31742
	
Matériau plastique	Polypropylène, 97 %
Couleur du Masterbatch	Vert, 2 %
Agent moussant	Agent moussant chimique, 1 %
Fibres	PBT
Acier inoxydable	Le filetage en acier inoxydable est constitué d'acier inoxydable 1.4301 (AISI 304)

Conformité UE

Règlement (CE) n° 1935/2004	Conformément aux articles 3, 11, paragraphe 5, 15 et 17 du règlement n° 1935/2004 de la Commission européenne, ce produit est destiné au contact alimentaire. Le symbole « verre et fourchette » est apposé sur l'emballage ou sur le produit lui-même par moulage. L'acier inoxydable est conforme aux exigences de la norme européenne EN 10088 et aux limites de libération spécifiques (LLS) définies dans le guide du Conseil de l'Europe : « Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire ».
	
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.



Règlement (UE) n° 10/2011

Les monomères et additifs ajoutés intentionnellement pour fabriquer ce produit sont repris à l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Les amendements ultérieurs jusqu'au règlement (UE) n° 2020/1245 sont inclus.

Des monomères et/ou additifs soumis à une limite de migration spécifique (LMS) sont utilisés. Les substances soumises à une LMS ne migreront pas dans des quantités supérieures aux limites dans des conditions normales d'utilisation. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Vikan A/S n'emploie aucun matériau multicouche ni aucun article doté d'une barrière fonctionnelle.

Règlements (CE) n° 1333/2008 et (CE) n° 1334/2008

Ce matériau contient intentionnellement des additifs à double usage soumis à des restrictions ou à des critères de pureté, conformément aux règlements (CE) n° 1333/2008 et (CE) n° 1334/2008. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Conformité US FDA

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 fibres en PBT (Polytéréphtalate de butylène) sont conformes à Norme FDA 21 CFR 177.1660 « Poly(tetramethylene) terephthalate ».

Les pigments présents dans le Masterbatch sont repris dans la FDA 21 CFR 178.3297 sous « Colorants for Polymers » (colorants pour polymères).

L'acier inoxydable de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) Food Code 2013 et est cité dans la norme NSF/ANSI 51-2014 relative aux matériaux pour les installations alimentaires.

Conformité Royaume-Uni (UK)

Le produit est conforme à la Réglementation 2019 No. 704 : The Materials and Articles in Contact with Food (Amendement) (Sortie de l'UE).

Conformité danoise

L'article est conforme à la loi de consolidation danoise no. 681 du 25/05/2020.



Analyse de migration plastiques

Des échantillons du produit, ou d'un produit similaire constitué de la même matière plastique, ont subi des tests de migration globale selon les conditions de test prévues par le règlement (UE) n° 10/2011, et l'article est conforme à la limite de migration globale de 10 mg/dm² ou 60 mg/kg.

Les conditions de test pour la migration globale étaient OM2 (10 jours à 40 °C)

Les simulants de denrée alimentaire employés pour la migration globale étaient de l'éthanol à 10 % (simulant A), de l'acide acétique à 3 % (simulant B) et de l'huile d'olive (simulant D2).

La conformité aux limites de migration spécifique, et autres restrictions, a été documentée par des essais, des calculs ou des simulations.

Les conditions de test pour la migration spécifique étaient 30 minutes à 80 °C

Ratio max. de superficie de contact alimentaire par rapport au volume

2,0 dm²/100 ml

Types de contact alimentaire

Ce produit convient au contact avec les types d'aliments suivants dans les conditions d'utilisation prévues et prévisibles :

- Aqueux
- Acide
- Alcoolique
- Gras
- Sec

Durée et température d'utilisation pour le contact alimentaire

Tout contact alimentaire jusqu'à 80 °C pendant 30 minutes.

Température d'utilisation pour le contact non alimentaire

Température minimale : -20 °C
Température maximale : 100 °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 fournirons 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

08/04/2022

Réalisé par

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager

Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nom du produit	Balai, 410 mm, Souple/dur, Rouge
Article Numéro	31744
	
Matériau plastique	Polypropylène, 97 %
Couleur du Masterbatch	Rouge, 2 %
Agent moussant	Agent moussant chimique, 1 %
Fibres	PBT
Acier inoxydable	Le filetage en acier inoxydable est constitué d'acier inoxydable 1.4301 (AISI 304)

Conformité UE

Règlement (CE) n° 1935/2004	Conformément aux articles 3, 11, paragraphe 5, 15 et 17 du règlement n° 1935/2004 de la Commission européenne, ce produit est destiné au contact alimentaire. Le symbole « verre et fourchette » est apposé sur l'emballage ou sur le produit lui-même par moulage. L'acier inoxydable est conforme aux exigences de la norme européenne EN 10088 et aux limites de libération spécifiques (LLS) définies dans le guide du Conseil de l'Europe : « Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire ».
	
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.



Règlement (UE) n° 10/2011

Les monomères et additifs ajoutés intentionnellement pour fabriquer ce produit sont repris à l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Les amendements ultérieurs jusqu'au règlement (UE) n° 2020/1245 sont inclus.

Des monomères et/ou additifs soumis à une limite de migration spécifique (LMS) sont utilisés. Les substances soumises à une LMS ne migreront pas dans des quantités supérieures aux limites dans des conditions normales d'utilisation. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Vikan A/S n'emploie aucun matériau multicouche ni aucun article doté d'une barrière fonctionnelle.

**Règlements (CE) n° 1333/2008
et (CE) n° 1334/2008**

Ce matériau contient intentionnellement des additifs à double usage soumis à des restrictions ou à des critères de pureté, conformément aux règlements (CE) n° 1333/2008 et (CE) n° 1334/2008. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Conformité US FDA

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 fibres en PBT (Polytéréphtalate de butylène) sont conformes à Norme FDA 21 CFR 177.1660 « Poly(tetramethylene) terephthalate ».

Les pigments présents dans le Masterbatch sont repris dans la FDA 21 CFR 178.3297 sous « Colorants for Polymers » (colorants pour polymères).

L'acier inoxydable de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) Food Code 2013 et est cité dans la norme NSF/ANSI 51-2014 relative aux matériaux pour les installations alimentaires.

Conformité Royaume-Uni (UK)

Le produit est conforme à la Réglementation 2019 No. 704 : The Materials and Articles in Contact with Food (Amendement) (Sortie de l'UE).

Conformité danoise

L'article est conforme à la loi de consolidation danoise no. 681 du 25/05/2020.



Analyse de migration plastiques

Des échantillons du produit, ou d'un produit similaire constitué de la même matière plastique, ont subi des tests de migration globale selon les conditions de test prévues par le règlement (UE) n° 10/2011, et l'article est conforme à la limite de migration globale de 10 mg/dm² ou 60 mg/kg.

Les conditions de test pour la migration globale étaient OM2 (10 jours à 40 °C)

Les simulants de denrée alimentaire employés pour la migration globale étaient de l'éthanol à 10 % (simulant A), de l'acide acétique à 3 % (simulant B) et de l'huile d'olive (simulant D2).

La conformité aux limites de migration spécifique, et autres restrictions, a été documentée par des essais, des calculs ou des simulations.

Les conditions de test pour la migration spécifique étaient 30 minutes à 80 °C

Ratio max. de superficie de contact alimentaire par rapport au volume

2,0 dm²/100 ml

Types de contact alimentaire

Ce produit convient au contact avec les types d'aliments suivants dans les conditions d'utilisation prévues et prévisibles :

- Aqueux
- Acide
- Alcoolique
- Gras
- Sec

Durée et température d'utilisation pour le contact alimentaire

Tout contact alimentaire jusqu'à 80 °C pendant 30 minutes.

Température d'utilisation pour le contact non alimentaire

Température minimale : -20 °C
Température maximale : 100 °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 fournirons 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

08/04/2022

Réalisé par

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager

Professional Medium 457mm Sweeping Broom - Black



Product Code: B809BLK

Food Contact Approved	Yes
Min. temp Usage Temperature	-18
Max. Usage Temperature	79
Product Colour	Black
MDX	No
Anti-Microbial	No
Fill Material	Polyester
Weight of Filling (kg)	0.43
Stock Material	Polypropylene
Stock Finish	Polypropylene
Trim Length (mm)	63
Retention Method	Standard
Packaging Composition	Plastic Bag/Cardboard Box
Pack Size	4
Commodity Code	96039099
Bar Code	804548005066
Box Barcode	804548024807
Length (mm)	455
Width (mm)	76
Height (mm)	112
Weight (kg)	0.96



Compliance

General

Hillbrush Hygiene Products comply with:

- FDA (Food and Drug Administration in the USA)
- European Commission Regulation (EC)
- FEIBP (European Brushware Federation)

All Hillbrush Hygiene products are made using FDA Approved raw materials. Code of Federal Regulations:

- 21 CFR 177.1520
- 21 CFR 176.170
- 21 CFR 177.1660
- 21 CFR 177.1500

European Commission Regulation (EC)

Hillbrush Hygiene products comply with the requirements of the European Commission Regulation 1935/2004/EC (Framework Regulation). Regulation 2002/72/EC. Regulation 2023/2006 and Regulation 10/2011/EC and subsequent amendments and updates.

(Under Regulation 10/2011/EC Materials intended to come into contact with foodstuffs are not allowed to transfer toxic substances via migration when in contact with food. Hillbrush Hygiene products are specifically designed for the food industry, and are 100% compliant with this requirement. All our products have been tested by a certified laboratory, furnishing documentation that our products are complying with the migration limits laid down by EU legislation, set up under regulation 10/2001/EC).

FEIBP

Hillbrush Hygiene products comply with the European Brush Manufacturers Professional Hygiene Brush Charter, which promotes high quality professional brushware, and they comply with all existing Hygiene Regulations.

Chemical Resistance

Concerning chemical capability of the plastics used in Hillbrush Hygiene products, we confirm that the products resist all approved detergents and sanitisers used, according to the dosing recommendations.

ISO Standards

The Hill Brush Company Limited are certified in accordance with ISO 9001-200



Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nom du produit	Balai, 410 mm, Souple/dur, Jaune
Article Numéro	31746
	
Matériau plastique	Polypropylène, 97 %
Couleur du Masterbatch	Jaune, 2 %
Agent moussant	Agent moussant chimique, 1 %
Fibres	PBT
Acier inoxydable	Le filetage en acier inoxydable est constitué d'acier inoxydable 1.4301 (AISI 304)

Conformité UE

Règlement (CE) n° 1935/2004	Conformément aux articles 3, 11, paragraphe 5, 15 et 17 du règlement n° 1935/2004 de la Commission européenne, ce produit est destiné au contact alimentaire. Le symbole « verre et fourchette » est apposé sur l'emballage ou sur le produit lui-même par moulage. L'acier inoxydable est conforme aux exigences de la norme européenne EN 10088 et aux limites de libération spécifiques (LLS) définies dans le guide du Conseil de l'Europe : « Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire ».
	
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.



Règlement (UE) n° 10/2011

Les monomères et additifs ajoutés intentionnellement pour fabriquer ce produit sont repris à l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Les amendements ultérieurs jusqu'au règlement (UE) n° 2020/1245 sont inclus.

Des monomères et/ou additifs soumis à une limite de migration spécifique (LMS) sont utilisés. Les substances soumises à une LMS ne migreront pas dans des quantités supérieures aux limites dans des conditions normales d'utilisation. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Vikan A/S n'emploie aucun matériau multicouche ni aucun article doté d'une barrière fonctionnelle.

Règlements (CE) n° 1333/2008 et (CE) n° 1334/2008

Ce matériau contient intentionnellement des additifs à double usage soumis à des restrictions ou à des critères de pureté, conformément aux règlements (CE) n° 1333/2008 et (CE) n° 1334/2008. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Conformité US FDA

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 fibres en PBT (Polytéréphthalate de butylène) sont conformes à Norme FDA 21 CFR 177.1660 « Poly(tetramethylene) terephthalate ».

Les pigments présents dans le Masterbatch sont repris dans la FDA 21 CFR 178.3297 sous « Colorants for Polymers » (colorants pour polymères).

L'acier inoxydable de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) Food Code 2013 et est cité dans la norme NSF/ANSI 51-2014 relative aux matériaux pour les installations alimentaires.

Conformité Royaume-Uni (UK)

Le produit est conforme à la Réglementation 2019 No. 704 : The Materials and Articles in Contact with Food (Amendement) (Sortie de l'UE).

Conformité danoise

L'article est conforme à la loi de consolidation danoise no. 681 du 25/05/2020.



Analyse de migration plastiques

Des échantillons du produit, ou d'un produit similaire constitué de la même matière plastique, ont subi des tests de migration globale selon les conditions de test prévues par le règlement (UE) n° 10/2011, et l'article est conforme à la limite de migration globale de 10 mg/dm² ou 60 mg/kg.

Les conditions de test pour la migration globale étaient OM2 (10 jours à 40 °C)

Les simulants de denrée alimentaire employés pour la migration globale étaient de l'éthanol à 10 % (simulant A), de l'acide acétique à 3 % (simulant B) et de l'huile d'olive (simulant D2).

La conformité aux limites de migration spécifique, et autres restrictions, a été documentée par des essais, des calculs ou des simulations.

Les conditions de test pour la migration spécifique étaient 30 minutes à 80 °C

Ratio max. de superficie de contact alimentaire par rapport au volume

2,0 dm²/100 ml

Types de contact alimentaire

Ce produit convient au contact avec les types d'aliments suivants dans les conditions d'utilisation prévues et prévisibles :

- Aqueux
- Acide
- Alcoolique
- Gras
- Sec

Durée et température d'utilisation pour le contact alimentaire

Tout contact alimentaire jusqu'à 80 °C pendant 30 minutes.

Température d'utilisation pour le contact non alimentaire

Température minimale : -20 °C
Température maximale : 100 °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 fournirons 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

08/04/2022

Réalisé par

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager

Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nom du produit	Balai, 410 mm, Souple/dur, Bleu
Article Numéro	31743
	
Matériau plastique	Polypropylène, 97 %
Couleur du Masterbatch	Bleu, 2 %
Agent moussant	Agent moussant chimique, 1 %
Fibres	PBT
Acier inoxydable	Le filetage en acier inoxydable est constitué d'acier inoxydable 1.4301 (AISI 304)

Conformité UE

Règlement (CE) n° 1935/2004	Conformément aux articles 3, 11, paragraphe 5, 15 et 17 du règlement n° 1935/2004 de la Commission européenne, ce produit est destiné au contact alimentaire. Le symbole « verre et fourchette » est apposé sur l'emballage ou sur le produit lui-même par moulage. L'acier inoxydable est conforme aux exigences de la norme européenne EN 10088 et aux limites de libération spécifiques (LLS) définies dans le guide du Conseil de l'Europe : « Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire ».
	
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.



Règlement (UE) n° 10/2011

Les monomères et additifs ajoutés intentionnellement pour fabriquer ce produit sont repris à l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Les amendements ultérieurs jusqu'au règlement (UE) n° 2020/1245 sont inclus.

Des monomères et/ou additifs soumis à une limite de migration spécifique (LMS) sont utilisés. Les substances soumises à une LMS ne migreront pas dans des quantités supérieures aux limites dans des conditions normales d'utilisation. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Vikan A/S n'emploie aucun matériau multicouche ni aucun article doté d'une barrière fonctionnelle.

**Règlements (CE) n° 1333/2008
et (CE) n° 1334/2008**

Ce matériau contient intentionnellement des additifs à double usage soumis à des restrictions ou à des critères de pureté, conformément aux règlements (CE) n° 1333/2008 et (CE) n° 1334/2008. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Conformité US FDA

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 fibres en PBT (Polytéréphthalate de butylène) sont conformes à Norme FDA 21 CFR 177.1660 « Poly(tetramethylene) terephthalate ».

Les pigments présents dans le Masterbatch sont repris dans la FDA 21 CFR 178.3297 sous « Colorants for Polymers » (colorants pour polymères).

L'acier inoxydable de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) Food Code 2013 et est cité dans la norme NSF/ANSI 51-2014 relative aux matériaux pour les installations alimentaires.

Conformité Royaume-Uni (UK)

Le produit est conforme à la Réglementation 2019 No. 704 : The Materials and Articles in Contact with Food (Amendement) (Sortie de l'UE).

Conformité danoise

L'article est conforme à la loi de consolidation danoise no. 681 du 25/05/2020.



Analyse de migration plastiques

Des échantillons du produit, ou d'un produit similaire constitué de la même matière plastique, ont subi des tests de migration globale selon les conditions de test prévues par le règlement (UE) n° 10/2011, et l'article est conforme à la limite de migration globale de 10 mg/dm² ou 60 mg/kg.

Les conditions de test pour la migration globale étaient OM2 (10 jours à 40 °C)

Les simulants de denrée alimentaire employés pour la migration globale étaient de l'éthanol à 10 % (simulant A), de l'acide acétique à 3 % (simulant B) et de l'huile d'olive (simulant D2).

La conformité aux limites de migration spécifique, et autres restrictions, a été documentée par des essais, des calculs ou des simulations.

Les conditions de test pour la migration spécifique étaient 30 minutes à 80 °C

Ratio max. de superficie de contact alimentaire par rapport au volume

2,0 dm²/100 ml

Types de contact alimentaire

Ce produit convient au contact avec les types d'aliments suivants dans les conditions d'utilisation prévues et prévisibles :

- Aqueux
- Acide
- Alcoolique
- Gras
- Sec

Durée et température d'utilisation pour le contact alimentaire

Tout contact alimentaire jusqu'à 80 °C pendant 30 minutes.

Température d'utilisation pour le contact non alimentaire

Température minimale : -20 °C
Température maximale : 100 °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 fournirons 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

08/04/2022

Réalisé par

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager

Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nom du produit	Balai, 410 mm, Souple/dur, Blanc
Article Numéro	31745
	
Matériau plastique	Polypropylène, 97 %
Couleur du Masterbatch	Blanc, 2 %
Agent moussant	Agent moussant chimique, 1 %
Fibres	PBT
Acier inoxydable	Le filetage en acier inoxydable est constitué d'acier inoxydable 1.4301 (AISI 304)

Conformité UE

Règlement (CE) n° 1935/2004	Conformément aux articles 3, 11, paragraphe 5, 15 et 17 du règlement n° 1935/2004 de la Commission européenne, ce produit est destiné au contact alimentaire. Le symbole « verre et fourchette » est apposé sur l'emballage ou sur le produit lui-même par moulage. L'acier inoxydable est conforme aux exigences de la norme européenne EN 10088 et aux limites de libération spécifiques (LLS) définies dans le guide du Conseil de l'Europe : « Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire ».
	
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.



Règlement (UE) n° 10/2011

Les monomères et additifs ajoutés intentionnellement pour fabriquer ce produit sont repris à l'annexe I du règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Les amendements ultérieurs jusqu'au règlement (UE) n° 2020/1245 sont inclus.

Des monomères et/ou additifs soumis à une limite de migration spécifique (LMS) sont utilisés. Les substances soumises à une LMS ne migreront pas dans des quantités supérieures aux limites dans des conditions normales d'utilisation. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Vikan A/S n'emploie aucun matériau multicouche ni aucun article doté d'une barrière fonctionnelle.

**Règlements (CE) n° 1333/2008
et (CE) n° 1334/2008**

Ce matériau contient intentionnellement des additifs à double usage soumis à des restrictions ou à des critères de pureté, conformément aux règlements (CE) n° 1333/2008 et (CE) n° 1334/2008. Nous fournirons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.

Conformité US FDA

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 fibres en PBT (Polytéréphtalate de butylène) sont conformes à Norme FDA 21 CFR 177.1660 « Poly(tetramethylene) terephthalate ».

Les pigments présents dans le Masterbatch sont repris dans la FDA 21 CFR 178.3297 sous « Colorants for Polymers » (colorants pour polymères).

L'acier inoxydable de ce produit est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) Food Code 2013 et est cité dans la norme NSF/ANSI 51-2014 relative aux matériaux pour les installations alimentaires.

Conformité Royaume-Uni (UK)

Le produit est conforme à la Réglementation 2019 No. 704 : The Materials and Articles in Contact with Food (Amendement) (Sortie de l'UE).

Conformité danoise

L'article est conforme à la loi de consolidation danoise no. 681 du 25/05/2020.



Analyse de migration plastiques

Des échantillons du produit, ou d'un produit similaire constitué de la même matière plastique, ont subi des tests de migration globale selon les conditions de test prévues par le règlement (UE) n° 10/2011, et l'article est conforme à la limite de migration globale de 10 mg/dm² ou 60 mg/kg.

Les conditions de test pour la migration globale étaient OM2 (10 jours à 40 °C)

Les simulants de denrée alimentaire employés pour la migration globale étaient de l'éthanol à 10 % (simulant A), de l'acide acétique à 3 % (simulant B) et de l'huile d'olive (simulant D2).

La conformité aux limites de migration spécifique, et autres restrictions, a été documentée par des essais, des calculs ou des simulations.

Les conditions de test pour la migration spécifique étaient 30 minutes à 80 °C

Ratio max. de superficie de contact alimentaire par rapport au volume

2,0 dm²/100 ml

Types de contact alimentaire

Ce produit convient au contact avec les types d'aliments suivants dans les conditions d'utilisation prévues et prévisibles :

- Aqueux
- Acide
- Alcoolique
- Gras
- Sec

Durée et température d'utilisation pour le contact alimentaire

Tout contact alimentaire jusqu'à 80 °C pendant 30 minutes.

Température d'utilisation pour le contact non alimentaire

Température minimale : -20 °C
Température maximale : 100 °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 fournirons 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

08/04/2022

Réalisé par

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager