



Декларация соответствия

Производитель	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
наименование товара	Шланг для горячей воды, 1/2"(Q), 15000 mm, синий цвет
Продукт	93363 
Пластиковый материал	Шланг из ПВХ
Латунь	Хромированная латунная муфта
Соответствие требованиям ЕС	
Регламент (ЕК) № 1935/2004	В соответствии с постановлением комиссии ЕС № 1935/2004 продукт предназначен для контакта с пищевыми продуктами. Продукт или его упаковка промаркированы рельефным знаком "рюмка и вилка". Сама муфта или аналогичная ей муфта из того же материала протестирована внешней аккредитованной лабораторией на предмет соответствия требованиям, предъявляемых к металлам и компонентам сплавов.
	
Регламент (ЕК) № 2023/2006	Продукт произведен в соответствии с регламентом Комиссии ЕС № 2023/2006 от 22 декабря 2006 о Надлежащей производственной практике материалов, предназначенных для контакта с продуктами питания (GMP).
Регламент (ЕК) № 10/2011	Мономеры и специальные добавки, использованные при производстве продукта перечислены в Приложении I Регламента Комиссии (ЕС) №10/2011 от 14 января 2011 о пластиковых материалах, предназначенных для контакта с продуктами питания. Учтены текущие поправки (ЕС) 2020/1245. Vikan A/S не применяет многослойные материалы с функциональным барьером.
Соответствие FDA США	Все сырьевые материалы для данного продукта отвечают требованиям статей 170-199 Раздела 21 свода федеральных правил FDA (Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и лекарств США).
Соответствует нормативам Великобритании	Товар соответствует Регламенту 2019 № 704 (Поправка) (в связи с выходом Великобритании из ЕС) о веществах и материалах, контактирующих с пищевой продукцией.
Типы контактов с продуктами питания	Шланг можно использовать только с водой



- Водный
- Кислотный
- Спиртовой
- Жирный
- Сухой

**Температура использования
без контакта с продуктами
питания**

Минимальная температура: 5 °C
Максимальная температура: 70 °C

Общее

Перед использованием инвентарь должен очищаться, дезинфицироваться и стерилизоваться, как того требует его назначение.

Также важно правильно очищать, дезинфицировать и стерилизовать оборудование после использования, применяя подходящие моющее средство, температуры и время.

Правильное очищение инвентаря сведет к минимуму риск размножения микробов и перекрестного загрязнения и максимально повысит эффективность и долговечность инвентаря.

По запросу уполномоченных органов мы предоставим требующуюся архивную информацию.

Компания Vikan A/S зарегистрирована Управлении Дании по ветеринарии и продуктам питания (DVFA) и наша собственная Система контроля инспектируется DVFA.

Дата

11.02.2021

Произведено

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager