



Overensstemmelseserklæring

Producent

Nito A/S
H.C. Ørstedesvej 4
6100 Haderslev
Danmark
Tel.: +45 74 52 63 63

Vedrørende følgende produkter 54490A3 - NITO 1/2" Rustfri reduktionsring med 3/4" udvendig RG og 1/2" indvendig RG
54500A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 1/2" indvendig RG og 3/4" indvendig RG
5450NA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 1/2" udvendig RG
5450SA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 1/2" slangespids
54520A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 3/4" indvendig RG
54530A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med stop og 3/4" indvendig RG
5453SA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med stop og 1/2" slangespids
54600A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" slangespids
5460AA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" og 3/4" slangespids
54610A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" indvendig RG
54611A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" udvendig RG
54615A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 3/4" udvendig RG
5461AA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 3/4" indvendig RG
54670A3 - NITO 1/2" Slangør med 1/2" udvendig RG og 1/2" slangespids

EU Kommission

Produktet er egnet til direkte fødevarekontakt i overensstemmelse med EU-Kommissionens forordning nr. 1935/2004 af oktober 2004 og kan som sådan mærkes med symbolet "Glas og gaffel" på selve produktet eller på emballaen.

EU direktiv 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og artikler, der er beregnet til kontakt med fødevarer (GMP)

Et generelt krav er, at materialer og genstande, herunder aktive og intelligente materialer og genstande, skal fremstilles i overensstemmelse med god fremstillingspraksis, således at de under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold ikke afgiver bestanddele til fødevarer i mængder, der kan:

- Frembyde en fare for menneskers sundhed.
- Forårsage uacceptable ændringer af fødevarers sammensætning.
- Forårsage en forringelse af fødevarens organoleptiske egenskaber.

Migrationsanalyse

Total migrations analyse er udført på denne produkttype. Produktet opfylder kravene ved test med Citronsyre (5g/l) i 2 timer ved 100°C.

Fødevarekontakt

Produktet er egnet til alle typer flydende fødevarer

Begrænsninger

Ingen begrænsning for fødevarekontakt

Brugs temperatur

Min. temp.: -20 °C
Max. temp.: 100 °C

Rengørings temperatur

Max. temperatur: 150 °C

Generelt om produktet

Vi anbefaler at produktet bliver desinficeret eller steriliseret inden brug
Det er også vigtigt at rengøre, desinficere og sterilisere udstyr efter behov efter brug, ved hjælp af passende rengøring og desinfektion.

Passende udstyrsdekontaminering minimerer risikoen for mikrobiel vækst og krydskontaminering og maksimerer udstyrets effektivitet og holdbarhed.

Materialer

Rustfri stål

Koplingsdelene er fremstillet af syrefast rustfrit stål - AISI316, certificeret i henhold til EN 10204-3.1. Produkterne overholder gældende lovgivning omkring materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.
Lovgivningen omfatter EU direktiv 1935/2004 af oktober 2004, der stadfæster at produkterne er egnet til direkte kontakt med fødevarer.

Pakningsmateriale

Pakkematerialet er fremstillet af Viton, 75 FKM 180497.
Produktet er egnet til direkte fødevarekontakt i overensstemmelse med EU-Kommissionens forordning nr. 1935/2004 af oktober 2004.
Specifikke egenskaber og evt. begrænsninger for anvendelse i fødevarekontakt fremgår af leverandørens overensstemmelseserklæring.

Smøremiddel

Smøremidlet ROCOL PUROL grease er beregnet til brug på grill, ovn, bageplader, udbeningsbænke, hugbrætter eller andre hårde overflader i kontakt med kød og fjerkræprodukter for at forhindre mad i at klæbe under forarbejdning.

Produktet er produceret i overensstemmelse med EU direktiv 1935/2004 af oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer

Specifikke egenskaber og evt. begrænsninger for anvendelse i fødevarekontakt fremgår af leverandørens overensstemmelseserklæring.

Dato:

1. oktober 2018

Udfærdiget af


Martin Kragh
Administrerende direktør