

70115

Raclette à cuve, 220 mm, Blanc



Idéale comme mélangeur dans les cuves de cuisson, cette Raclette à Cuve est compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques



Article Numéro	70115
Matériau	Polyamide
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	2080 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	135 mm
Longueur	220 mm
Largeur	115 mm
Hauteur	33 mm
Poids net	0,14 kg
Tare cardboard	0,02 kg
Tare total	0,02 kg
Poids brut	0,16 kg
Mètre cube	0,000835 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	175 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	175 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Oui
Code GTIN-13	5705020701153
Code GTIN-14	15705020701150
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Denmark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.

Déclaration de conformité

Fabricant	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Description	Raclette à cuve, 220 mm, Blanc
Article Numéro	70115
	
Matériau plastique	Polyamide (nylon)
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.
	
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° 2019/1338 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 fournissons 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 fournissons sur demande et de manière confidentielle les informations nécessaires concernant ces substances.
AP(89)1	Tous les pigments du Masterbatch sont conformes à la résolution AP (89) 1



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 nylon est conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration, États-Unis) 21 CFR 177.1500 « Nylon resins » (résines nylon).

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

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 OM7 (2 heures à 175 °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.

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

2,1 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 175 °C avec des aliments aqueux, alcooliques, gras et secs pendant un maximum de 1 heure.

Tout contact alimentaire incluant un chauffage jusqu'à 70 °C pendant un maximum de 2 heures, ou jusqu'à 100 °C pendant un maximum de 15 minutes avec des aliments acides.



Température d'utilisation pour le contact non alimentaire Température minimale : -20 °C
Température maximale : 175 °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 24/06/2020

Réalisé par

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager