



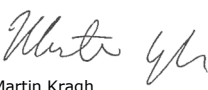
Konformitätserklärung

Produzent	Nito A/S H.C. Ørstedvej 4 6100 Haderslev Dänemark Tel.: +45 74 52 63 63
In Bezug auf folgende Produkte	54490A3 - NITO 1/2" Edelstahl Reduzierstück mit 3/4" Ausengewinde und 1/2" Innengewinde 54500A3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplung mit 1/2" 5450NA3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplung mit 1/2" Ausengewinde 5450SA3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplung mit 1/2" Schlauchnippel 54520A3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplung mit 3/4" Innengewinde 54530A3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplung mit stop und 3/4" Innengewinde 5453SA3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplung mit stop und 1/2" Schlauchnippel 54600A3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplungsnippel für 1/2" Schlauchnippel 5460AA3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplungsnippel für 1/2" und 3/4" Schlauchnippel 54610A3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplungsnippel mit 1/2" Innengewinde 54611A3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplungsnippel mit 1/2" Ausengewinde 54615A3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplungsnippel mit 3/4" Ausengewinde 5461AA3 - NITO 1/2" Edelstahl Kupplungsnippel mit 3/4" Innengewinde 54670A3 - NITO 1/2" Edelstahl Schlauchrohr mit 1/2" Ausengewinde und 1/2" Schlauchnippel
EU-Kommission	Gemäß der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 vom Oktober 2004 dürfen die Produkte in direktem Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden. Die Produkte können mit dem Symbol "Glas und Gabel" auf dem Produkt EU-Verordnung Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Produkte, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen (GMP). Eine allgemeine Anforderung ist die, dass Materialien und Gegenstände, hierunter aktive und intelligente Materialien und Gegenstände, in Übereinstimmung mit guter Herstellungspraxis herzustellen sind, sodass sie bei normaler und voraussehbarer Anwendung keine Bestandteile in Lebensmittel abgeben. Außerdem ist Folgendes zu vermeiden: <ul style="list-style-type: none">* eine Gefahr für die Gesundheit der Menschen* Inakzeptable Änderungen der Lebensmittelzusammensetzung* eine Verschlechterung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel
Migrationsanalyse	Es ist eine totale Migrationsanalyse dieses Produkts durchgeführt worden
Lebensmittelkontakt	Das Produkt ist für alle flüssigen Arten von Lebensmitteln geeignet
Begrenzungen	Keine Begrenzungen beim Kontakt mit Lebensmitteln
Gebrauchstemperatur	Minimumtemperatur: -20 °C Maximumtemperatur: 100 °C
Reinigungstemperatur	Maximumtemperatur: 150 °C
Allgemein über das Produkt	Wir empfehlen, dass das Produkt vor dem Gebrauch desinfiziert und sterilisiert wird Das Reinigen, Desinfizieren und Sterilisieren nach dem Gebrauch mit passenden Reinigungsmitteln und Desinfektionsmitteln ist auch wichtig Entsprechende Ausrüstung zwecks Dekontaminierung verringert das Risiko von Mikrobenwachstum und von Kreuzkontamination und erhöht die Effektivität und Haltbarkeit der Ausrüstung

Materialien	Edelstahl Die Kupplungsteile sind aus säurebeständigem Edelstahl hergestellt worden - AISI316, zertifiziert gemäß EN 10204-3.1. Die Produkte sind in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen für Materialien und Gegenstände, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, hergestellt worden Die Gesetzgebung umfasst die EU-Verordnung 1935/2004 vom Oktober 2004, die bestätigt, dass die Produkte zum direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Verpackungsmaterial Die Dichtung ist aus Viton FKM 75 und O-ring ist von Viton FKM 180497, hergestellt Das Produkt ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 vom Oktober 2004 geeignet Genauere Eigenschaften und Begrenzungen der Anwendung im Kontakt mit Lebensmitteln gehen aus der Konformitätserklärung des Lieferanten hervor Schmierstoff Der Schmierstoff ROCOI PUROL grease ist zum Gebrauch für Grills, Öfen, Backplatten, Entbeinungsbänken, Hackbrettern oder anderen harten Oberflächen im Kontakt mit Fleisch und Geflügelprodukten geeignet, um das Verkleben während der Verarbeitung zu vermeiden Das Produkt ist in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 1935/2004 vom Oktober 2004 bezüglich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Besondere Eigenschaften und eventuelle Begrenzungen bei der Anwendung im Kontakt mit Lebensmitteln gehen aus der Konformitätserklärung des Lieferanten hervor.
-------------	--

Dato: 21 April 2021

Ausgefertigt von


Martin Kragh
Director