LEVEL. UP TO THE MAX.

Konformitätserklärung

über Materialien/Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Hiermit erklären wir, dass die produktberührenden Materialien/Gegenstände unserer Produkte

NivoRadar NR 3100 mit Edelstahlflansch oder ohne Flansch

folgenden Vorschriften entsprechen:

- der Verordnungen (EG) Nr.1935/2004 „Materialien, Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ und (EG) Nr. 2023/2006 „Guten Herstellungspraxis (GMP)“
- Kunststoffe: der Kunststoff-Verordnungen (EG) Nr. 10/2011

  Es werden folgende Stoffe mit SML- oder OML-Werten eingesetzt:

Material	Substanz	CAS	Substanznummer	SML
PEI	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan[1,2]	80-05-7	151	0,05 mg/kg
PEI	1,3-Phenylendiamin[2]	108-45-2	236	0,01 mg/kg

[1] in Frankreich seit 01.01.2015 nicht erlaubt
[2] der Gesamtmigrationsgrenzwert (OML) beträgt 10 mg/dm^2 über alle oben aufgeführten Substanzen

Das Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen beträgt: 6 dm^2 / kg Lebensmittel.
Es liegen uns keine Informationen vor, die auf eine Verwendung von Dual-Use-Stoffen (Additive als auch Lebensmittelzusatzstoff) im Material PEI schließen lassen.

und US Food and Drug Administration (FDA):

Material	US Food and Drug Administration
PEI	CFR 21, § 177.1595

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck und/oder Einschränkungen:

Unter normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen ist davon auszugehen, dass diese Geräte unbedenklich im Kontakt mit Lebensmitteln einzusetzen sind, sofern die produktberührenden Teile mit trockenen rieselfähigen Schüttgütern bei geeigneter Materialwahl in Kontakt sind. Geeignete produktberührende Materialien sind in der Regel Materialien, die sich unter Anwendungsbedingungen inert zum Schüttgut verhalten.

Die Einhaltung der normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen bezgl. der Prozessbedingungen hat der Anwender im jeweiligen Fall zu prüfen. Es ist dabei grundsätzlich darauf zu achten, dass die Kontaktmaterialien trocken bleiben, um chemische Vorgänge mit der Folge der Beeinträchtigung der Lebensmittel auszuschließen. Weitere wichtige Kriterien für die Beurteilung der verwendeten Materialien bezgl. der Prozessbedingungen sind Verweilzeit, Einsatztemperatur, chemisches Reaktionspotential, Abrasion und das Verhältnis der Kontaktflächen aller produktberührender Anlagenteile zu den Mengen des Lebensmittels. Die produktberührenden Flächen der Geräte sind vor der Inbetriebnahme vom Anwender zu reinigen. Die Kontaktdauer soll auf 2 Std. bei max. 70 °C begrenzt sein.

Weitere Informationen:

- Sicherheitshinweise und die Möglichkeiten der verwendeten Materialien werden in der UWT-Geräteinformation und im UWT-Katalog ohne erklärenden Charakter zu obigen Vorschriften genannt.
- In der Auftragsbestätigung werden die produktberührenden Materialien für das jeweilige Gerät gelistet.
- Alternativ zur Auftragsbestätigung kann ein Werkszeugnis 2.1 angefordert werden, in dem ebenfalls die produktberührenden Materialien aufgelistet sind.

UWT GmbH, Westendstr. 5, 87488 Betzigau Stand: 16.08.2023

Gültigkeit: bis zum Widerruf durch Neuausstellung

i.V.
A. Anders, Technik