

Declaração de Conformidade

quanto a materiais e dispositivos elaborados para estarem em contato com alimentos

Declaramos que as partes, materiais e dispositivos em contato com o produto em nossos produtos

Rotonivo RN 300 * / 600 * RN com a seleção "material de qualidade alimentar" ou "Aprovação EHEDG"

Vibranivo VN * 020 / VN * 030 com * = 1, 2, 4, 5, 6, 7 e VN * 040 com * = 1, 2, 4, 5, 6

Mononivo MN 4020 / 4030 / 4040

NivoGuide NG 8100 Versão haste, passagem de sonda com isolamento PEEK

Obedecem os seguintes requerimentos:

- Regulamentação (EC) Nr.1935/2004 "para artigos e materiais elaborados para estarem em contato com alimentos" e (EC) Nr. 2023/2006 "Boas Práticas de Fabricação (GMP)"
- Plástico: Regulamentação do plástico (EC) Nr. 10/2011 e Agência americana para administração de drogas e alimentos (FDA), CFR 21, § 177.2600 e CFR 21, § 177.1550
- Elastômeros: Recomendação BfR XXI e Agência americana para administração de drogas e alimentos (FDA), CFR 21, § 177.2600
- Silicone: Recomendação BfR XV e Agência americana para administração de drogas e alimentos (FDA), CFR 21, § 175.300 e 21 CFR §177.2600

Especificações para intenções de uso e/ou restrições:

Sob condições normais e previsíveis de uso, pode-se assumir que os dispositivos da lista citada acima são inofensivas para o uso em contato com alimentos, desde que os produtos em contato com os dispositivos sejam materiais secos a granel, de fluxo livre e com uma escolha adequada de material. Na regra geral, materiais de contato são adequados se comportarem-se inertes aos sólidos a granel nas condições de uso.

A conformidade das condições normais e previsíveis de uso em conexão com as condições do processo deve ser verificada pelo respectivo usuário em cada caso específico. É considerado básico garantir que os materiais de contato com os alimentos permaneçam secos para eliminar os processos químicos e de corrosão que ocorrem como resultado da degradação de alimentos. Outros critérios importantes para a avaliação dos materiais utilizados estão relacionados ao tempo de permanência nas condições do processo, temperatura operacional, potencial de reação química, abrasão e a proporção das superfícies de contato de todos os componentes de contato do produto da instalação em relação à quantidade de alimentos. Os materiais de contato dos dispositivos devem ser limpos pelo usuário antes do comissionamento.

Outras informações:

- As instruções de segurança e os materiais disponíveis utilizados são mencionados nas informações técnicas da UWT e no catálogo da UWT sem natureza explicativa às regras listadas acima.
- Para o respectivo dispositivo, os materiais de contato com os alimentos estão listados na confirmação do pedido.
- Como alternativa à confirmação do pedido, um relatório de teste 2.1 pode ser solicitado, no qual os materiais de contato com os alimentos também estão listados.

UWT GmbH, Westendstr. 5, 87488 Betzigau

Revisão: 17.01.2025



A. Anders, Technik

Validade: até cancelada por uma nova versão