Declaración de Conformidad

Fabricante	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nombre del producto	Mango extensión flex. a 53515, Ø5 mm, 812 mm
Número de Artículo	5346

Acero inoxidable	La boquilla de acero inoxidable está fabricada en acero inoxidable de calidad 1.4305 (AISI 303) El cable trenzado de acero inoxidable está fabricado en acero inoxidable de calidad 1.4567 (AISI 304Cu)

Conformidad según la UE

Reglamento (CE) n.º 1935/2004	Según los artículos 3, 11 (5), 15 y 17 del Reglamento (UE) n.º 1935/2004 de la Comisión, el producto está destinado a entrar en contacto con alimentos. El embalaje del producto o el propio producto (mediante moldeo) están marcados con el símbolo de la copa y el tenedor. El acero inoxidable cumple con los requisitos nacionales franceses en cuanto a la composición del acero inoxidable, tal como se define en "Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires". la especificación para acero inoxidable en la DGCCRF "Fiche MCDA n"1 (V02 - 0I/04/2017) titulada idoneidad de metales y aleaciones para el contacto con alimentos".
Reglamento (CE) n.º 2023/2006	Este producto ha sido fabricado según lo establecido en el Reglamento (UE) n.º 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación (BPF) de materiales y objetos destinados al contacto con alimentos.
(EU) 2024/3190	El producto ha sido fabricado y evaluado de conformidad con los criterios establecidos en el Reglamento (UE) 2024/3190.
Conformidad según la FDA de los EE. UU.	Todas las materias primas que componen este producto cumplen lo establecido en las secciones 170 a 199 del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA). El acero inoxidable que contiene este producto cumple lo establecido en el Código Alimentario 2017 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA) y se recoge en la norma NSF/ANSI 51-2014 sobre materiales para equipos alimentarios.
Cumplimiento del Reino Unido	El producto cumple con los Reglamentos de Materiales y Artículos en Contacto con Alimentos (Enmienda) (Salida de la UE) 2019 No. 704

Conformidad según Dinamarca	El producto cumple con la normativa Danesa Act. No. 681 del 25/05/2020.
Japanese Compliance	Todas las sustancias (polímeros, monómeros y aditivos) utilizadas en los productos de Vikan cumplen con el artículo 18(3) de la Ley de Sanidad Alimentaria de Japón y están enumeradas en las Tablas 1 y 2 del Apéndice 1 de la Lista Positiva.
Tipos de contacto con alimentos	El producto es apto para entrar en contacto con alimentos de los siguientes tipos en las condiciones de uso previstas y previsibles: ☑ Acuosos ☑ Ácidos ☑ Alcohólicos ☑ Grasos ☑ Secos
Tiempo de uso y temperatura de contacto con alimentos	Condiciones de contacto con alimentos a temperaturas de hasta 100 °C
Temperatura de uso sin contacto con alimentos	Temperatura mínima: 5 °C Temperatura máxima: 100 °C
General	Antes del uso, los equipos deben limpiarse, desinfectarse y esterilizarse según corresponda al uso previsto. También es importante limpiar, desinfectar y esterilizar los equipos según corresponda después del uso, aplicando los agentes químicos descontaminantes, las concentraciones, los tiempos y las temperaturas convenientes. La descontaminación correcta de los equipos contribuye a minimizar los riesgos de fermentación microbiana y contaminación cruzada, y maximiza la eficiencia y durabilidad de los mismos. Temperatura de esterilización recomendada (autoclave): 121 °C Previa solicitud, el fabricante proporcionará la documentación de referencia correspondiente a las autoridades competentes. Vikan A/S está inscrita en la Administración Danesa de Veterinaria y Alimentación (DVFA); nuestro sistema de control propio, de obligada aplicación, está sujeto a inspección por la DVFA. El producto es adecuado para su uso repetido bajo las condiciones especificadas en esta Declaración de Conformidad. La reutilización no afecta la conformidad del producto con las regulaciones aplicables de contacto con alimentos, siempre que permanezca intacto, sin daños y se limpie adecuadamente entre usos.

Fecha 17/10/2025

Fabricado por



Marta Sztuka
Materials and Compliance Specialist

Vikan A/S
CVR. 10290147

Rævevej 1
DK-7800 Skive

P (+45) 9614 2600
F (+45) 9614 2655

vikan@vikan.com
www.vikan.com