Declaración de Conformidad

Fabricante	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Nombre del producto	Portafibra de polipropelino, 230 mm, Azul
Número de Artículo	55003



Material plástico	Polipropileno, 97 % Poliamida (nylon)
Concentrado de color	Azul, 2 %
Agente espumante	Agente espumante químico, 1 %
Acero inoxidable	Acero inoxidable de calidad 1.4301 (AISI 304) Acero inoxidable de calidad 1.4404 (AISI 316)

Conformidad según la UE

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 polipropileno cumple lo establecido en la sección 177.1520 sobre polímeros de olefina del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).

El nylon empleado como materia prima cumple los requisitos establecidos en la sección 177.1500 sobre resinas de nylon del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).

Los pigmentos del concentrado de color se recogen en la sección 178.3297 sobre colorantes para polímeros del título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA).

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: -20 °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 20/10/2025

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