

38853

Runde Handbürste, Ø110 mm, Hart, Blau



Die robuste runde Handbürste eignet sich zum effektiven Reinigen von Förderbändern, Lebensmittelbehältern und vielem mehr. Durch ihr ergonomisches Design können Sie zudem mehr Druck auf die zu säubernde Stelle ausüben.

Technische Daten

Artikelnummer	38853
Borstenlänge	44 mm
Material	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
Design Registration No.	EU 002533729-1-5
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	1200 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge	385 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	175 mm
Produkt Durchmesser	110 mm
Länge	110 mm
Breite	110 mm
Höhe	110 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Tüte	0,0063 kg
Gewicht Karton	0,0089 kg
Tare total	0,0152 kg
Bruttogewicht	0,26 kg.
Kubikmeter	0,001331 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	80 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	100 °C

Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020388538
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020388535
Zolltarif	96039099
Ursprungsland	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.

Konformitätserklärung

Hersteller	Vikan A/S Rævevej 1 DK-7800 Skive (+45) 96 14 26 00
Produktname	Runde Handbürste, Ø110 mm, Hart, Blau
Artikelnummer	38853
	
Kunststoffmaterial	Polypropylen, 97 %
Masterbatch-Farbe	Blau, 2 %
Schäummittel	Chemischer Schaumbildner, 1 %
Borsten	Polybutylenterephthalat (PBT)
Rostfreier Stahl	Die Klammer ist aus rostfreiem Stahl der Sorte 1.4301 (AISI 304) gefertigt.
EU-Konformität	
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	In Übereinstimmung mit den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Kommission ist das Produkt für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen. Das Produkt oder dessen Verpackung ist mit dem „Glas & Gabel“-Symbol geprägt bzw. gekennzeichnet. Der rostfreie Stahl entspricht der europäischen Norm EN 10088 und den Freisetzungsgrenzwerten (Specific Release Limits, SRL), die im technischen Leitfaden für Metalle und Legierungen mit Lebensmittelkontakt des Europarats aufgeführt sind.
	
AP(89)1	Alle Pigmente im Masterbatch entsprechen der Resolution AP 89(1).
Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	Das Produkt wird in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt



Verordnung (EG) Nr. 10/2011	<p>Monomere und absichtlich verwendete Additive, die für die Herstellung dieses Produkts genutzt werden, sind aufgeführt in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Nachträgliche Änderungen bis zur Verordnung (EU) 2020/1245 werden berücksichtigt.</p> <p>Es werden Monomere und/oder Additive mit spezifischem Migrationsgrenzwert (Specific Migration Limit, SML) verwendet. Die Substanzen mit einem SML migrieren unter den spezifizierten Nutzungsbedingungen nicht in solchen Mengen, die den SML überschreiten. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.</p> <p>Vikan A/S verwendet keine Mehrschicht-Verbundmaterialien oder Stoffe mit einer funktionellen Barriere.</p>
Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008	<p>Dieses Material enthält absichtlich hinzugefügte Additive „mit doppeltem Verwendungszweck“, für die entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 Einschränkungen oder Reinheitskriterien vorliegen. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.</p>
Konformität mit den Anforderungen der US FDA	<p>Sämtliche Rohstoffe in diesem Produkt entsprechen Titel 21 des CFR (Code of Federal Regulations), Abschnitte 170 bis 199 der FDA (Food and Drug Administration der USA).</p> <p>Die Polymere und Additive entsprechen Titel 21 des CFR, Abschnitte 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 184 oder 186 der FDA. Additive sind in Übereinstimmung mit Titel 21 des CFR, Abschnitt 178 (Indirekte Lebensmitteladditive) der FDA freigegeben, werden in der Regel als sicher (GRAS) eingestuft, sind vorsanktionierte Lebensmittelzutaten oder sind auf Grundlage von Verordnungen über Lebensmitteladditive von vor 1958 freigegeben.</p> <p>Das Polypropylen entspricht Titel 21 des CFR 177.1520 „Olefin-Polymere“ der FDA.</p> <p>Die PBT-Borsten entsprechen FDA 21 CFR 177.1660 "Poly(tetramethylen)terephthalat".</p> <p>Die Pigmente im Masterbatch werden unter Titel 21 des CFR 178.3297 „Farbstoffe für Polymere“ der FDA aufgeführt.</p> <p>Der in diesem Produkt verwendete rostfreie Stahl entspricht dem Lebensmittelkodex 2013 der FDA (Food and Drug Administration der USA). Er ist aufgeführt in NSF/ANSI 51-2014 über lebensmittelechte Materialien.</p>
UK Konformität	<p>Das Produkt entspricht den Vorschriften für Materialien und Artikeln mit Lebensmittelkontakt (Änderung) (EU-Exit) 2019 Nr. 704</p>
Dänische Konformität	<p>Das Produkt ist gemäß der dänischen Verordnung Nr. 681/2020 zu Lebensmittelkontaktmaterialien hergestellt.</p>



Migrationsanalyse Kunststoffe	<p>Proben des Produkts oder eines ähnlichen, aus identischem Kunststoffmaterial gefertigten Produkts wurden entsprechend den Prüfbedingungen aus der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 auf die Gesamtmigration geprüft. Der Gegenstand entspricht dem Gesamtmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm² bzw. 60 mg/kg.</p> <p>Bei den Prüfbedingungen für die Gesamtmigration handelte es sich um OM2 (10 Tage bei 40 °C).</p> <p>Bei den Lebensmittelsimulanzien für die Gesamtmigration handelte es sich um 10%igen Ethanol (Simulanz A), 3%ige Säure (Simulanz B) und Olivenöl (Simulanz D2).</p> <p>Die Einhaltung spezifischer Migrationsgrenzwerte und anderer Einschränkungen wurde durch Prüfungen, Kalkulationen oder Simulationen dokumentiert.</p> <p>Die Prüfbedingungen für die spezifische Migration lauteten 30 Minuten bei 80 °C.</p>
Maximales Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum Volumen	2,0 dm ² /100 ml
Lebensmittelkontaktarten	<p>Das Produkt ist bei dem bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Verwendungszweck für den Kontakt mit den folgenden Lebensmitteltypen geeignet:</p> <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Wässrig<input checked="" type="checkbox"/> Sauer<input checked="" type="checkbox"/> Alkoholisch<input checked="" type="checkbox"/> Fettig<input checked="" type="checkbox"/> Trocken
Lebensmittelkontakt – Gebrauchszeit und - temperatur	Sämtliche Lebensmittelkontaktbedingungen bei bis zu 80 °C für 30 Minuten.
Ohne Lebensmittelkontakt – Gebrauchstemperatur	Mindesttemperatur: -20 °C Maximaltemperatur: 100 °C



Allgemein

Vor dem Gebrauch sollten Geräte entsprechend ihres Verwendungszwecks gereinigt, desinfiziert und sterilisiert werden.

Zudem ist es wichtig, die Geräte nach dem Gebrauch zu reinigen, zu desinfizieren und zu sterilisieren – dabei sind angemessene Dekontaminationschemikalien, -konzentrationen, -zeiten und -temperaturen anzuwenden.

Eine angemessene Dekontamination der Geräte minimiert das Risiko eines Mikrobewachstums sowie einer Kreuzkontamination und maximiert gleichzeitig die Effizienz und Haltbarkeit der Geräte.

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav): 121 °C

Auf Anfrage stellen wir den zuständigen Behörden die relevante Hintergrunddokumentation bereit.

Vikan A/S ist bei der Dänischen Veterinär- und Lebensmitteladministration (Fødevarestyrelsen) registriert. Unser erforderliches System zur Selbstkontrolle unterliegt einer Prüfung durch diese Behörde.

Datum

10.02.2021

Hergestellt von

Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager