



## Overensstemmelseserklæring

Producent

**Nito A/S**  
H.C. Ørstedsvvej 4  
6100 Haderslev  
Danmark  
Tel.: +45 74 52 63 63

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vedrørende følgende produkter | 54490A3 - NITO 1/2" Rustfri reduktionsring med 3/4" udvendig RG og 1/2" indvendig RG<br>54500A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 1/2" indvendig RG<br>5450NA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 1/2" udvendig RG<br>5450SA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 1/2" slangespids<br>54520A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med 3/4" indvendig RG<br>54530A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med stop og 3/4" indvendig RG<br>5453SA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingshus med stop og 1/2" slangespids<br>54600A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" slangespids<br>5460AA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" og 3/4" slangespids<br>54610A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" indvendig RG<br>54611A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 1/2" udvendig RG<br>54615A3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 3/4" udvendig RG<br>5461AA3 - NITO 1/2" Rustfri koblingsnippel med 3/4" indvendig RG<br>54670A3 - NITO 1/2" Slangerør med 1/2" udvendig RG og 1/2" slangespids |
| EU Kommission                 | Produktet er egnet til direkte fødevarekontakt i overensstemmelse med EU-Kommissionens forordning nr. 1935/2004 af oktober 2004 og kan som sådan mærkes med synbolet "Glas og gaffel" på selve produktet eller på emballagen.<br><br>EU direktiv 2023/2006 af 22. december 2006 om god fremstillingspraksis for materialer og artikler, der er beregnet til kontakt med fødevarer (GMP)<br><br>Et generelt krav er, at materialer og genstande, herunder aktive og intelligente materialer og genstande, skal fremstilles i overensstemmelse med god fremstillingspraksis, således at de under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold ikke afgiver bestanddele til fødevarer i mængder, der kan: <ul style="list-style-type: none"><li>• Frembyde en fare for menneskers sundhed.</li><li>• Forårsage uacceptable ændringer af fødevarers sammensætning.</li><li>• Forårsage en forringelse af fødevarens organoleptiske egenskaber.</li></ul>                                                        |
| Migrationsanalyse             | Total migrations analyse er udført på denne produkttype. Produktet opfylder kravene ved test med Citronsyre (5g/l) i 2 timer ved 100°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Fødevarekontakt               | Produktet er egnet til alle typer flydende fødevarer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Begrænsninger                 | Ingen begrænsning for fødevarekontakt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Brugs temperatur              | Min. temp.: -20 °C<br>Max. temp.: 100 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rengørings temperatur         | Max. temperatur: 150 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Generelt om produktet         | Vi anbefaler at produktet bliver desinficeret eller steriliseret inden brug<br>Det er også vigtigt at rengøre, desinficere og sterilisere udstyr efter behov efter brug, ved hjælp af passende rengøring og desinfektion.<br><br>Passende udstyrsdekontaminering minimerer risikoen for mikrobiel vækst og krydskontaminering og maksimerer udstyrets effektivitet og holdbarhed.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

Materialer

### Rustfri stål

Koplingsdelene er fremstillet af syrefast rustfrit stål - AISI316, certificeret i henhold til EN 10204-3.1. Produkterne overholder gældende lovgivning omkring materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.  
Lovgivningen omfatter EU direktiv 1935/2004 af oktober 2004, der stadfæster at produkterne er egnet til direkte kontakt med fødevarer.

### Pakningsmateriale

Pakkematerialet er fremstillet af Viton, 75 FKM 180497.  
Produktet er egnet til direkte fødevarekontakt i overensstemmelse med EU-Kommissionens forordning nr. 1935/2004 af oktober 2004.  
Specifikke egenskaber og evt. begrænsninger for anvendelse i fødevarekontakt fremgår af leverandørens overensstemmelseserklæring.

### Smøremiddel

Smøremidlet ROCOL PUROL grease er beregnet til brug på grill, ovn, bageplader, udbeningsbænke, hugbrætter eller andre hårde overflader i kontakt med kød og fjerkræprodukter for at forhindre mad i at klæbe under forarbejdning.

Produktet er produceret i overensstemmelse med EU direktiv 1935/2004 af oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer  
Specifikke egenskaber og evt. begrænsninger for anvendelse i fødevarekontakt fremgår af leverandørens overensstemmelseserklæring.

Dato:

1. oktober 2018

Udfærdiget af

Martin Kragh  
Administrerende direktør