

Deklaracja zgodności

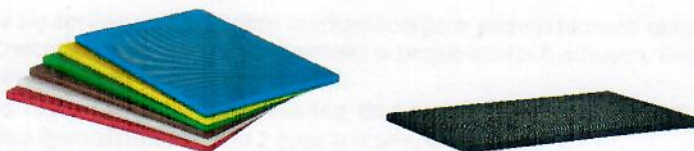
DEKLARACJA ZGODNOŚCI DLA MATERIAŁÓW I WYROBÓW Z TWORZYW SZTUCZNYCH PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

(Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 10/2011 oraz art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004)

1a. Produkt:	Deska HACCP do krojenia
1b. Typ:	224530, 224531, 224532, 224533, 224534, 224535, 224536, 224537, 226040, 226041, 226042, 226043, 226044, 226045, 226046
1c. Producent:	TECHNICA GROUP Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
1d. Adres:	ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe
1e. E-mail:	biuro@technica.pl

2a. Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.

3a. Przedmiot deklaracji:



4a. Potwierdzenie zgodności z przepisami

4b. Materiały i wyroby opisane w niniejszej deklaracji spełniają wymagania:

Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, (Dz.U. L 338 z 13.11.2004, str. 4–17)

4c. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (Dz.U. L 384 z 29.12.2006, str. 75–78)

4d. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (Dz.U. L 12 z 15.1.2011, str. 1–89) wraz z późniejszymi zmianami

4e. Producent deklaruje, że materiały zawierają wyłącznie substancje dopuszczone do stosowania zgodnie z załącznikiem I do Rozporządzenia 10/2011.

Tam, gdzie zastosowanie mają limity SML, zgodność została potwierdzona poprzez badania migracji.

5a. Informacje dotyczące badań i spełnienia limitów migracji

Na podstawie badań przedstawionych w raporcie nr FS2024030107-1E potwierdzamy spełnienie wymagań dotyczących:

- badania sensorycznego
- ogólnej migracji
- rozpuszczalnych metali ciężkich
- migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA)
- wartości nadtlenczków
- zawartość pozostałości katalizatora, chromu, wanadu, cyrkonu i hafnu

Produkt został przebadany zgodnie z normą EN 1186 w zakresie migracji całkowitej, z zastosowaniem symulantów żywności: 10% etanolu, 3% kwasu octowego, 95% etanolu oraz izooktanu. Wszystkie wyniki migracji były niższe niż dopuszczalny limit 10 mg/dm²

Wszystkie wyniki znajdują się poniżej obowiązujących limitów SML i OML.

Najwyższy zweryfikowany stosunek powierzchni do objętości (A/V): 1 dm² / 100 ml

Produkt nie zawiera warstw wymagających stosowania bariery funkcjonalnej (art. 13-14 rozporządzenia 10/2011).

6a. Specyfikacje i warunki bezpiecznego użycia:

Produkt nadaje się zarówno do kontaktu krótkotrwałego w podwyższonych temperaturach, jak i do długotrwałego przechowywania żywności w temperaturach niższych. Dopuszczalne warunki kontaktu wynikające z badań migracji:

- kontakt z żywnością wodnistą i kwaśną: do 2 godzin w temperaturze 70°C,
- kontakt z żywnością tłustą: do 2 godzin w temperaturze 60°C,
- kontakt z żywnością bardzo tłustą: do 0,5 godziny w temperaturze 40°C.

W temperaturze pokojowej lub chłodniczej produkt może być stosowany w kontakcie długotrwałym, ponieważ testy zostały wykonane w warunkach bardziej rygorystycznych niż typowe użytkowanie.

7a. Zmiany w produkcji:

W przypadku zmiany składu, procesu produkcji lub surowców – zostanie wydana nowa deklaracja zgodności.

8a.

Ochaby Małe
08.04.2026

miejsce,
data wydania,

podpis,

Aleksander Kietkowski
Manager zarządzający
imię, nazwisko,
funkcja sygnatariusza