

Deklaracja zgodności

DEKLARACJA ZGODNOŚCI DLA MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

(Zgodnie z art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004)

1a. Produkt:	Łopata do pizzy z drewnianym uchwytem TECHNICA, Pizza Line
1b. Typ:	612301, 613301, 613302, 613401, 614401
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:**



A 612301



B 613301



C 613302



D 613401



E 614401

4a. Potwierdzenie zgodności z przepisami

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

- 4c. 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)
- 4d. 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)

5a. Informacje dotyczące badań i spełnienia limitów migracji

Na podstawie badań przedstawionych w raporcie nr HTT191011372CH-1 potwierdzamy spełnienie wymagań dotyczących:

- ogólnej migracji
- specyficznej migracji metali ciężkich
- szczególnej migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych
- zawartości chromu, wanadu, cyrkonu

Produkt został przebadany zgodnie z normą EN 1186 w zakresie migracji całkowitej, z zastosowaniem symulantów żywności: 10% etanolu, 20% etanolu, 50% etanolu, 95% etanolu, 3% kwasu octowego, izooktanu. Wszystkie wyniki migracji były niższe niż dopuszczalny limit 10 mg/dm².

Wszystkie wyniki znajdują się poniżej obowiązujących limitów SML i OML.

6a. Specyfikacje i warunki bezpiecznego użycia:

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

- kontakt z żywnością wodnistą, tłustą i kwaśną: do 72h w temperaturze 100°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
16.01.2026

miejsce,
data wydania,

.....
podpis,

Aleksander Kiełkowski
Manager zarządzający
imię, nazwisko,
funkcja sygnatariusza