

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Deklaracja dotyczy towaru siatka wędliniarska poliestrowo-gumowa

Nazwa handlowa – EXTRA

Opis - Siatka nieelastyczna dostępna w rozmiarach zależnych od specyfiki wykorzystania oraz zlecenia zamawiającego, produkowana w kilkunastu wersjach, w zależności od ilości oczek na obwodzie oraz siły ścisku gumy.

Surowiec - Przędza poliestrowa, guma do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Przeznaczenie siatek – Materiał do bezpośredniego kontaktu z żywnością – produkt przeznaczony do sektora wędliniarskiego i serowarskiego.

Warunki użytkowania – Produkt nadaje się do stosowania we wszystkich standardowych temperaturach oraz czasie kontaktu przetwórstwa mięsa. Aby uzyskać więcej szczegółów, proszę zapoznać się ze specyfikacją produktu. W czasie obróbki termicznej, siatka powinna przylegać bezpośrednio do powierzchni produktu.

Termin przydatności – 36 miesięcy od daty produkcji.

Warunki przechowywania – Produkt w nienaruszonym opakowaniu należy przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu; wskazana temperatura od 8°C do 25°C - wilgotność do 75%.

Badania – Zgodność wyżej wymienionych wyrobów z wymaganiami stwierdzono na podstawie deklaracji dostawców surowców (powierzchnia kontaktu w stosunku 1 dm² wyrobu/100 ml płynu modelowego). Nie występują żadne substancje podlegające ograniczeniom, oprócz specyficznych poziomów migracji (SML). Dodatkowe informacje są udostępniane na życzenie klienta.

Dodatkowe informacje- Bariera funkcjonalna nie występuje. W skład produktów nie wchodzi żadne substancje pochodzące z organizmów genetycznie modyfikowanych. Produkt nie zawiera alergenów.

Produkt spełnia wymagania specyfikacji z dnia 09.03.2018.

Producent siatki firma TruNet Sp. Z o.o. deklaruje zgodność z **Rozporządzeniem (WE) NR 1935/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG oraz **Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 10/2011** z dnia 14.01.2011r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jak również **Rozporządzeniem Komisji we nr 2023/2006** z dnia 22.12.2006r. (wraz ze zmianami 282/2008) w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Do produkcji wyżej wymienionych wyrobów nie stosuje się materiałów z ograniczeniami.

GALILEA

Mariusz Zawiślak