

## Konformitätserklärung

*über Materialien/Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen*

Hiermit erklären wir, dass die produktberührenden Materialien/Gegenstände unserer Produkte

Rotonivo	RN 300* / RN 600* mit Auswahl „Lebensmittelgerechte Materialien“ oder „EHEDG-Zulassung“
Vibranivo	VN *020 / VN *030 / VN *040
Mononivo	MN 4020 / 4030 / 4040
NivoRadar	NR 3100 mit Edelstahlflansch, mit Edelstahl-Ausrichteinheit oder ohne Flansch
NivoGuide	NG8100 Stabausführung, Sondendurchführung mit Isolation PEEK

folgenden Vorschriften entsprechen:

- der Verordnungen (EG) Nr.1935/2004 „Materialien, Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ und (EG) Nr. 2023/2006 „Guten Herstellungspraxis (GMP)“
- Kunststoffe: der Kunststoff-Verordnungen (EG) Nr. 10/2011 und US Food and Drug Administration (FDA), CFR 21, § 177.2600 und CFR 21, § 177.1550
- Elastomere: BfR-Empfehlung XXI und US Food and Drug Administration (FDA), CFR 21, § 177.2600
- Silikone: BfR-Empfehlung XV und US Food and Drug Administration (FDA), CFR 21, § 175.300 und 21 CFR §177.2600

### Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck und/oder Einschränkungen:

Unter normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen ist davon auszugehen, dass diese Geräte unbedenklich im Kontakt mit Lebensmitteln einzusetzen sind, sofern die produktberührenden Teile mit trockenen rieselfähigen Schüttgütern bei geeigneter Materialwahl in Kontakt sind. Geeignete produktberührende Materialien sind in der Regel Materialien, die sich unter Anwendungsbedingungen inert zum Schüttgut verhalten.

Die Einhaltung der normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen bezgl. der Prozessbedingungen hat der Anwender im jeweiligen Fall zu prüfen. Es ist dabei grundsätzlich darauf zu achten, dass die Kontaktmaterialien trocken bleiben, um chemische Vorgänge mit der Folge der Beeinträchtigung der Lebensmittel auszuschließen. Weitere wichtige Kriterien für die Beurteilung der verwendeten Materialien bezgl. der Prozessbedingungen sind Verweilzeit, Einsatztemperatur, chemisches Reaktionspotential, Abrasion und das Verhältnis der Kontaktflächen aller produktberührender Anlagenteile zu den Mengen des Lebensmittels. Die produktberührenden Flächen der Geräte sind vor der Inbetriebnahme vom Anwender zu reinigen.

Weitere Informationen:

- Sicherheitshinweise und die Möglichkeiten der verwendeten Materialien werden in der UWT-Geräteinformation und im UWT-Katalog ohne erklärenden Charakter zu obigen Vorschriften genannt.
- In der Auftragsbestätigung werden die produktberührenden Materialien für das jeweilige Gerät gelistet.
- Alternativ zur Auftragsbestätigung kann ein Werkszeugnis 2.1 angefordert werden, in dem ebenfalls die produktberührenden Materialien aufgelistet sind.

UWT GmbH, Westendstr. 5, 87488 Betzigau

Stand: 16.10.2020

i. V. 

A. Anders, Technik

Gültigkeit: bis zum Widerruf durch Neuausstellung