

TECHNISCHE DOKUMENTATION

NITA FOOD 50 Schlauch, blau

Artikel-Nr. 12-20506 (Meterware)

Artikel-Nr. 12-7150506-... (1,5 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 12-7250506-... (2,5 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 12-7350506-... (3,5 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 12-750506-... (5 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 0500-... (10 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 0501-... (15 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 0502-... (20 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 0503-... (25 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 0504-... (30 Meter, verpresst)

Artikel-Nr. 0505-... (40 Meter, verpresst)



Stand 12.2024

ALLGEMEINES

Der NITA FOOD 50 Schlauch ist für die Mitteldruck-Reinigung zur Verwendung in Lebensmittelbetrieben entwickelt worden. Er hat eine lebensmittelechte Innenseele. Er sollte ausschließlich an Kreislumpenanlagen angeschlossen werden. Druckspitzen von Kolbenpumpenanlagen können zu Beschädigungen des Schlauchs führen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Eigenschaften

- Innenschicht bedingt chemikalienbeständig
- flexibler Schlauch, glatter Außenmantel

Außenmantel	blau
Innenseele	grau
Innendurchmesser	1/2"
Temperaturbeständig	von +5° C bis +60° C
Druckbeständig	bis max. 30 bar
Soll-Berstdruck bei 20° C	240 bar
Gewicht	328 g / m
Durchmesser innen (zzgl. Toleranz)	12,0 mm
Wandstärke (zzgl. Toleranz)	5,0 mm
Durchmesser außen (zzgl. Toleranz)	22,0 mm
Lieferung	als Meterware oder beidseitig verpresst

Hinweis: Bei Verpressung des Schlauchs außerhalb des Hauses Nita entfällt die Gewährleistung.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

1. Hiermit erklären wir, dass der Schlauch, NITA FOOD 50

alle relevanten Verordnungen erfüllt und zwar insbesondere die Folgenden:

- Verordnung 1935/2004/EC
- Verordnung EC 2023/2006 (GMP)
- Verordnung (EU) 10/2011

sowie nachfolgende Änderungen und Nachträge, sowie die folgenden italienischen Verordnungen:

- D.M. 21/03/1973 sowie nachfolgende Änderungen und Nachträge
- DPR 777/82 sowie nachfolgende Änderungen und Nachträge

2. Das oben genannte Produkt wird aus den folgenden, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Materialien hergestellt:

- Innenseele aus Weich-PVC (Kontaktseite).
- Verstärkung im Polyester-Gewinde.
- Außenseele aus Weich-PVC.

3. Wir können nach bestem Wissen bestätigen, dass das Produkt einige Dual-Use-Additive enthält, und dass das Produkt keine „unabsichtlich eingebrachten Substanzen“ (NIAS) enthält.

4. Wir bestätigen, dass Wir bestätigen, dass:

- Der Artikel alle allgemeinen und spezifischen Migrationsgrenzwerte unter den folgenden Testbedingungen erfüllt:
- Simulation A: ETHANOL IN WÄSSRIGER LÖSUNG mit 10 % v/v (für wässrige Lebensmittel). Testzeit und -temperatur: 10 Tage bei 40 °C
- Simulation B: ESSIGSÄURE IN WÄSSRIGER LÖSUNG mit 3 % p/v (für saure Lebensmittel). Testzeit und -temperatur: 10 Tage bei 40 °C
- Simulation C: ETHANOL IN WÄSSRIGER LÖSUNG mit 20 % v/v (für alkoholische Lebensmittel). Testzeit und -temperatur: 10 Tage bei 40 °C

Unter den oben genannten Einsatzbedingungen erfüllt das Produkt die allgemeinen Grenzwerte und sonstigen spezifischen Beschränkungen, denen die im Material enthaltenen Monomere bzw. Additive unterliegen können. Alle Erklärungen basieren auf analytischen Tests, die gemäß DM 21/03/1973 sowie Artikel 17 und 18 der Verordnung (EU) 10/2011 in Verbindung mit Anhang V durchgeführt wurden, oder auf Berechnungen, die unter Berücksichtigung des prozentualen Anteils der Substanzen, die unter den Testbedingungen Migrationsgrenzwerten unterliegen, vorgenommen wurden. Bei den Berechnungen wird angenommen, dass 1 kg Lebensmittel mit 6 dm² Produkt in Berührung kommt. Wir weisen darauf hin, dass der Migrationsgrenzwert 60 mg/kg Lebensmittel [ppm] beträgt, was 10 mg/dm² entspricht (ist in der Bescheinigung mg/kg angegeben, so ist eine Umrechnung in mg/dm² durch Division durch 6 möglich),

und wir betonen, dass die Änderung der analytischen Toleranz zwischen 10 und 20 % (12 mg/ kg oder 2 mg/dm²) liegt.

5. Wir empfehlen eine Mitteilung an das ausstellende Unternehmen, falls die Nutzungsbedingungen des Produkts nicht den hier abgegebenen Empfehlungen entsprechen oder wenn die Lebensmittel, die mit dem Produkt in Berührung kommen (Material, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt), von den gültigen Bedingungen und den oben aufgeführten Simulationen abweichen.
6. Der Nutzer des Produkts, das für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt ist, trägt die Verantwortung dafür, das ausstellende Unternehmen über jegliche Beschränkungen aufgrund bestimmter Eigenschaften von Zutaten (Zusätze oder Aromen) des zu befördernden Lebensmittels zu informieren.
7. Die industrielle oder gewerbliche Verwendung des in dieser Erklärung angegebenen Produkts unterliegt der Bewertung der Einhaltung aktueller Vorschriften und der technischen Eignung für den erklärten, endgültigen Verwendungszweck.
8. Diese Erklärung gilt ab dem unten angegebenen Datum und wird aktualisiert, wenn wesentliche Änderungen in der Verarbeitung (Endprodukt/Rohstoff) zu Änderungen bestimmter notwendiger Anforderungen führen oder wenn neue Nachträge zu den in Punkt 1) genannten Verordnungen eine erneute Überprüfung der Einhaltung erfordern.
9. Zudem informieren wir darüber, dass den Aufsichtsbehörden alle notwendigen Nachweise gemäß Art. 16, Paragraph 1 der Verordnung 1935/2004/EC vorliegen.

Diese Konformitätserklärung ist nur in Kombination mit einem Lieferschein oder einer Rechnung gültig, wodurch eine Lieferung durch die nita Hygiene GmbH, 57234 Wilnsdorf bestätigt wird.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Fulcher', written over a horizontal line.

Geschäftsführer: Barry Fulcher

Datum: 19.04.2024