

TECHNISCHE DOKUMENTATION

PVC-Gewebesläuche mit Gewebeeinlage

Artikel-Nr. 12-0563; 12-0572; 12-0560; 12-0570 **(1/4“)**

→ Betriebsdruck: bei 20°C=27 bar, bei 40°C= 21 bar

Artikel-Nr. 12-01856; 12-01857; 12-01858; 12-0871 **(3/8“)**

→ Betriebsdruck: bei 20°C (21 bar), bei 40°C (17) ba r

Artikel-Nr. 12-0564; 12-0573; 12-0561; 12-0577 **(1/2“)**

→ Betriebsdruck: bei 20°C (16 bar); bei 40°C (12 bar)

Artikel-Nr. 12-0565; 12-0574; 12-0562 **(3/4“)**

→ Betriebsdruck: bei 20°C (13 bar); bei 40°C (11 bar)

Artikel-Nr. 12-0571 **(1“)**

→ Betriebsdruck: bei 20°C (11 bar); bei 40°C (9 bar)



Stand 02.2023

Werkstoffe:

Innenseele und Außendecke: PVC, Gewebeeinlage: Textil, TÜV-geprüft, LABS-freie Produktion, Lebensmittelqualität geprüft entsprechend den Anforderungen der Verordnung (EG) 1935/2004 und der Verordnung (EU) 10/2011 (Simulanzien A, B und C) und FDA 21 CFR 175.300 (Typ leuchtgrün: nicht TÜV-geprüft und nicht FDA 21 CFR 175.300).

Temperaturbereich:

-20°C bis +60°C

Einsatzbereich:

Wasser, Druckluft, Argon, Wein, Fruchtsaft, Limonade, Mineralwasser, Süßmost und alkoholische Getränke bis 20 Vol% Alkoholgehalt (nicht für Bier in Schankanlagen und fettreiche Produkte!). Die durchfließenden Lebensmittel sollten +40°C nicht überschreiten. Eine Geschmacksprobe ist ratsam. Bei der Durchleitung von Lebensmitteln und Trinkwasser ist der Schlauch vor dem Ersteinsatz unbedingt sorgfältig zu reinigen

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit wird erklärt, dass die oben aufgeführten PVC-Schläuche mit Gewebeeinlage (außer leuchtgrün) folgenden Richtlinien und Verordnungen entsprechen.

(EG) Nr. 1935/2004:

Konform entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen; für fettfreie feste, wässrige, saure oder alkoholische Lebensmittel bis zu einem maximalen Alkoholgehalt von 20 Volumen-% bei einer Anwendungstemperatur bis maximal 40 °C (Lebensmittelkategorien A, B und C; Raumtemperatur). Die genannten Schläuche sind nicht für den Kontakt mit fetthaltigen Lebensmitteln geeignet (Lebensmittelkategorie D1 + D2).

(EU) 10/2011:

Das für die Herstellung der Schläuche verwendete Polymermaterial entspricht der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Es sind Inhaltsstoffe mit SML- und/oder QMA-Werten vorhanden, wofür die Einhaltung der Grenzwerte für oben genannte Einsatzbedingungen auf Basis entsprechender Laboruntersuchungen bestätigt wird. Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt sind (Zusatzstoffe mit doppeltem Verwendungszweck), migrieren nicht oder sind in so geringen Mengen enthalten, dass sie im Falle einer Migration keine technologische Wirkung haben. Das Oberflächen-/Volumenverhältnis ergibt sich aus den kleinsten Innendurchmessern des Schlauchprogrammes. Für die kleinste Abmessung (InnenØ 4mm) entspricht das Oberflächen/Volumenverhältnis 10 cm²/ml.

(EG) 2023/2006:

Konform entsprechend Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungs-praxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

FDA21CFR 175.300:

Unbedenklich entsprechend FDA für Schlauchmaterialien, die dazu bestimmt sind bei einer Anwendungstemperatur bis max. 40°C mit wässrigen, sauren und alkoholischen Lebensmitteln gemäß den amerikanischen Kategorien (§ 175.300) für Nahrungsmittelarten I, II, IV-B, VI (bis 10% Alkohol) in Berührung zu kommen.

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 black ink, appearing to read 'Barry Fulcher', positioned above a horizontal line.

Geschäftsführer: Barry Fulcher

Datum: 26.04.2019