

Konformitätserklärung

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

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

NivoRadar NR 4100 A*21H*3*0 mit Auswahl 13a, ohne Kabel, ohne Prozessdichtung

NivoRadar NR 7200 F*21H*2** mit Auswahl 13a, ohne Kabel, ohne Prozessdichtung

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-Verordnung (EG) Nr. 10/2011

Es werden folgende Stoffe mit SML- oder OML-Werten eingesetzt:

Material	Substanz	CAS	Substanznummer	SML
PVDF	Vinylidene fluoride	75-38-7	26140	5 mg/kg

und US Food and Drug Administration (FDA):

Material	US Food and Drug Administration
PVDF	CFR 21, § 177.2510 & FDA 21 CFR 178.3297

- Elastomere: US Food and Drug Administration (FDA), CFR 21, § 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:

- Die gerätespezifischen Kontaktflächen sind vor dem erstmaligen Lebensmittelkontakt mit entsprechenden Reinigungsmedien (z.B. Trinkwasser) zu spülen.
- Sicherheitshinweise und die Möglichkeiten der verwendeten Materialien werden in der UWT-Geräteinformation und im UWT-Katalog ohne erklärenden Charakter zu obigen Vorschriften genannt.
- Alternativ kann ein Werkzeugezeugnis 3.1 angefordert werden, in dem die produktberührenden Materialien aufgelistet sind.

UWT GmbH, Westendstr. 5, 87488 Betzigau

Stand: 10.10.2022

i.V.
A. Anders, Technik

Gültigkeit: bis zum Widerruf durch Neuausstellung



Declaration of Conformity

on materials and devices intended to come into contact with food

We hereby declare that the product contact materials/devices of our products

NivoRadar NR 4100 A*21H*3*0 with option 13a, without cable, without process gasket

NivoRadar NR 7200 F*21H*2 with option 13a, without cable, without process gasket**

comply with following requirements:

- Regulation (EC) Nr.1935/2004 „On materials and articles intended to come into contact with food and (EC) Nr. 2023/2006 "Good Manufacturing Practice (GMP)“
- Plastic: Plastic regulation (EC) Nr. 10/2011

Following substances are used that are subject to SML or OML values:

material	substance	CAS	substance number	SML
PVDF	Vinylidene fluoride	75-38-7	26140	5 mg/kg

and US Food and Drug Administration (FDA):

material	US Food and Drug Administration
PVDF	CFR 21, § 177.2510 & FDA 21 CFR 178.3297

- Elastomers: US Food and Drug Administration (FDA), CFR 21, § 177.2600

Specification for intended use and/or restrictions:

Under normal and predictable conditions of use, it can be assumed that above listed devices are harmless for use in contact with food when the product contact materials are suitable and only in contact with dry, free-flowing bulk solids. As a general rule contact materials are suitable if they behave inert to the bulk solids under the conditions of use.

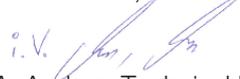
The compliance of the normal and predictable conditions of use in connection with the process conditions has to be checked for the respective case by the user. It is basically to make sure that the food contact materials remain dry to eliminate corrosion processes with the result of the detraction of food. Other important criteria for the evaluation of the materials used are related to process conditions residence time, operating temperature, chemical reaction potential, abrasion and the ratio of the contact surfaces of all product contact components of the facility to the quantity of food. The contact materials of the devices have to be cleaned by the user before commissioning.

Further information:

- They unit specific contact surfaces shall be cleaned with appropriate cleaning agents (e.g. drink water) before first contact with food & beverage.
- Safety instructions and the available materials used are mentioned in the UWT technical information and the UWT catalog without explanatory nature to the above listed rules.
- As an alternative a test report 3.1 can be requested, in which the food contact materials are listed, as well.

UWT GmbH, Westendstr. 5, 87488 Betzigau

Revision: 10.10.2022


A. Anders, Technical Dept.

Validity: until cancelled by reissue