

Partner
für Nahrungsmittelsicherheit



Zertifizierte Nahrungsmittelsicherheit



Zum Schutz der Verbraucher entsprechen Chiorino-Transport- und Prozessbänder den neuesten europäischen und internationalen Vorschriften - Richtlinien zur Nahrungsmittelsicherheit.

VERORDNUNG EG 1935/2004 und Aktualisierungen

VERORDNUNG EG 2023/2006 und Aktualisierungen

VERORDNUNG EU 10/2011 und Aktualisierungen

FDA (Food and Drug Administration)

Die sorgfältige und qualifizierte Auswahl der Rohmaterialien, die kontinuierlich durch die Abteilung F&E strengen Kontrollen unterliegen, um den Produktionsprozess entsprechend den Nahrungsmittelvorschriften und Richtlinien sicherzustellen.

Für alle Chiorino-Transportbänder stehen die entsprechenden Konformitäts-erklärungen der Nahrungsmittel vorschritten und Richtlinien zur Verfügung.

Somit können wir sicherstellen, dass ausschließlich Rohmaterialien verwendet werden, die dem **HACCP**-Konzept entsprechen und geeignet sind.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CHIORINO S.p.A., Via S. Agata 9, 13900 Biella, Italien, erklärt unter ausschließlicher eigener Verantwortung, dass das Transportband

NA-789 2M5 U0-U2 HP W A

mit den folgenden Lebensmittel-Vorschriften konform ist:

VERORDNUNG EG 1935/2004 und Aktualisierungen
VERORDNUNG EG 2023/2006 und Aktualisierungen
VERORDNUNG EU 10/2011 und Aktualisierungen

Das Transportband ist geeignet für den Kontakt mit allen Arten von in der Verordnung EU 10/2011 und Aktualisierungen aufgelisteten Lebensmitteln auf Wasser-, Säure-, Öl- und Fettbasis.

Gemäß Richtlinie EU 10/2011 – Anhang IV bestätigt CHIORINO, dass:

Alle zur Herstellung dieses Transportbandes verwendeten Stoffe entsprechen der gesetzlichen Vorschriften. Die Gesamtmigration der zugelassenen Stoffe, die mit den vorgeschriebenen Extraktionsmitteln (Simulanten) erhoben wurde, liegt unter dem zulässigen Maximalwert:

- * Gesamtmigration mit Simulanzosensitil B: Essigsäure <10 mg/dm²
- * Gesamtmigration mit Simulanzosensitil D1 - Ethanol 50% <10 mg/dm²
- * Gesamtmigration mit Simulanzosensitil D2 - Phosphor <10 mg/dm²

Die spezifische Migration der Beschränkungen unterliegenden Stoffe liegt unter dem zulässigen Maximalwert:

- * Phenole aromatische Amine <0,01 mg/kg
- * 1,4-Butandiol (CAS 110-63-4) <0,00 mg/kg
- * Tetrahydrofuran (CAS 109-99-8) <0,00 mg/kg

Das Migrationsniveau wurde nach einer Einwirkzeit von 2 Stunden bei einer Temperatur von 70 °C durchgeführt. Das Verhältnis der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität festgestellt wurde, beträgt 1 mg/dm³.

Die angegebenen Informationen wurden dem Analyseprotokoll eines ACCREDIA-zertifizierten und zur ILMQ-Gruppe gehörenden, externen Labors entnommen, welches die Migrationsstests gemäß der Verordnung EU 10/2011 und Aktualisierungen durchgeführt hat.

Erklärung verfasst gemäß Vorschritt
UNI CEI EN ISO/IEC 17065-1:2010
N° NA-789 - EG 1935/2004
Ausg. 2 - Rev. 2 vom 20-05-2014
M142 und 6 vom 24-07-2020



CHIORINO S.p.A.
Renato Belluati
Qualitätsverantwortliche

CHIORINO S.p.A. - Via S. Agata, 9 - 13900 Biella, Italia
Tel. +39 015.8489.1 - Fax +39 015.8496161
chiorino@chiorino.com - www.chiorino.com

CHIORINO S.p.A. ist gemäß
EMAS, UNI EN ISO 9001:2008,
UNI EN ISO 14001:2004 zertifiziert

UC126-Ausgabe 2-DE-05.2015