

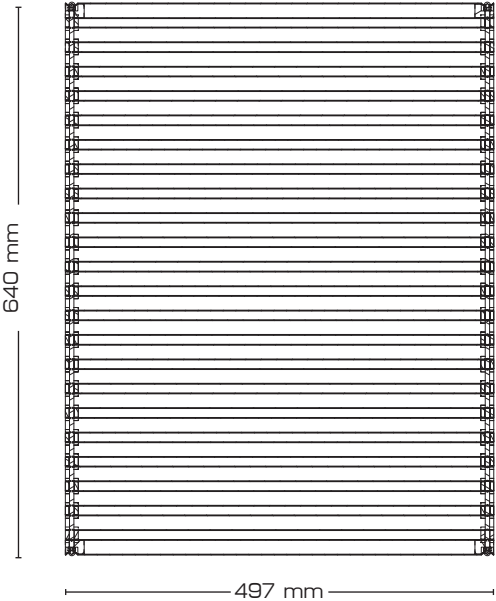
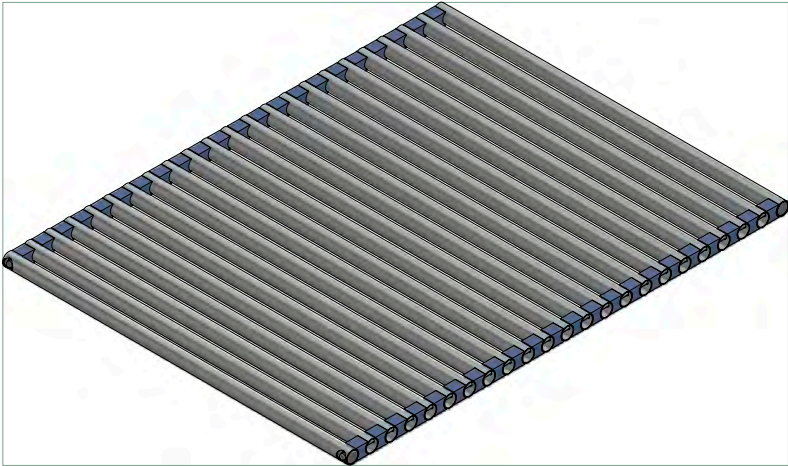
profiselect FishGrid



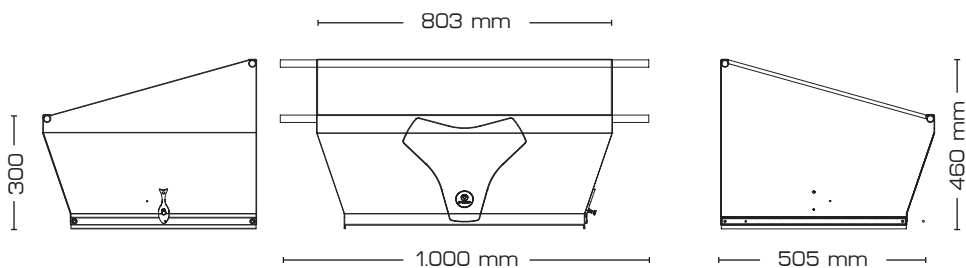
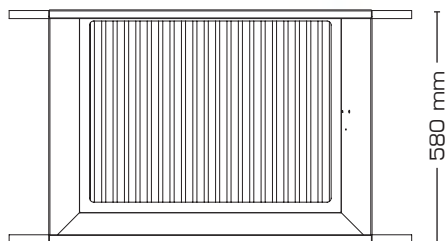
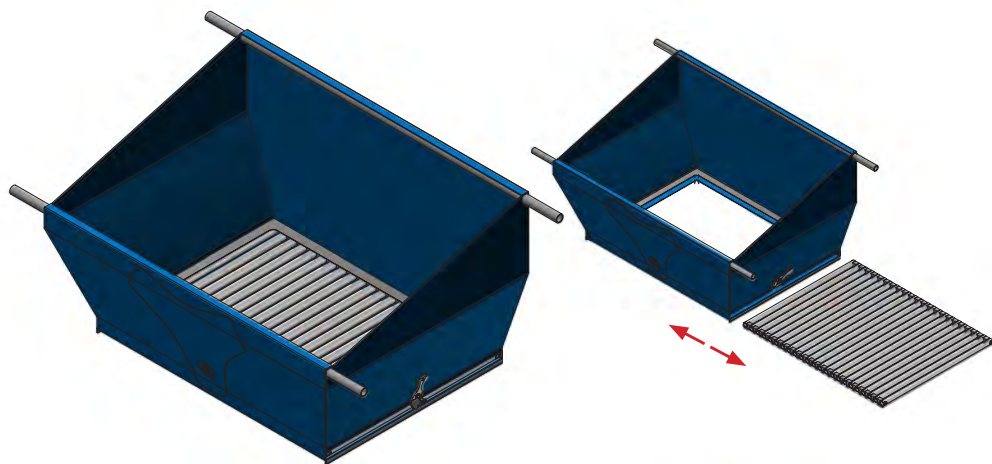
 **DE** Gebrauchsanweisung
 **GB** Instructions for use
 **FR** Mode d'emploi
 **NL** Gebruiksaanwijzing
 **ES** Instrucciones de uso
 **PT** Instruções de uso
 **IT** Istruzioni per l'uso
 **DK** Brugsanvisning
 **NO** Instruksjoner for bruk
 **SE** Användningsinstruktioner

 **FI** Käyttöohjeet
 **HU** Használati útmutató
 **PL** Instrukcja użycia
 **CZ** Návod k použití
 **RO** Instrucțiuni de folosire
 **BG** Инструкции за употреба
 **UA** Інструкція па ўжыванні
 **RU** Инструкции по применению
 **TR** Kullanım için talimatlar
 **GR** Οδηγίες χρήσης

profiselect FishGrid



profiselect **FishGrader**



LEBENSMITTEL

UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG

Die FIAP GmbH erklärt hiermit, dass **profiselect FishGrid**, Profile und andere Dinge, die nach EN755-1, EN755-2, EN755-3, EN755-4, EN755-5, EN755-6, EN755-7, EN755-8 und EN755-9 hergestellt wurden, den gesetzlichen Vorschriften für Materialien und Waren, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind entsprechen.

Die Erklärung basiert auf:

VERORDNUNG (EU) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND RATES DER EUROPÄISCHEN UNION

„Diese Verordnung beruht auf dem Grundsatz, dass Materialien oder Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln unmittelbar oder mittelbar in Berührung zu kommen, ausreichend inert sein müssen, damit ausgeschlossen wird, dass Stoffe in Mengen, die genügen, um die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung von Lebensmitteln oder eine Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften herbeizuführen, in Lebensmittel übergehen.“

VERORDNUNG DER KOMMISSIONEN (EU) Nr. 2023/2006

In dieser Verordnung, die sich auf „gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ bezieht, sieht die FIAP GmbH den Hauptschwerpunkt, unseren Kunden eine vollständige Rückverfolgbarkeit durch Chargen- und Zertifikatskontrolle zu gewährleisten.

Erklärung:

Im Allgemeinen gibt es keine Probleme bei der Verwendung von Aluminiumlegierungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln, da diese Legierung die folgende Norm erfüllt und befolgt: EN602 -Aluminium und Aluminiumlegierungen - Knetzeugnisse - Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen

Darüber hinaus müssen vor dem Gebrauch folgende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Entfernung von Öl oder anderen Oberflächenverunreinigungen vor dem Gebrauch, da das Produkt ein rohes Industrieprodukt ist.

- Aluminium, das mit stark säurehaltigen Lebensmitteln in Berührung kommt, muss beschichtet oder lackiert oder geätzt werden, da diese Lebensmittel das Aluminiummaterial angreifen können.

- Aluminium, das mit stark gesalzenen Lebensmitteln in Berührung kommt, muss beschichtet werden, um eine Verunreinigung des Materials zu vermeiden.

- Die Verwendung von Aluminium zum Kochen von Wasser für Babynahrung ist zu vermeiden, da im Wasser Mengen von Aluminium auftreten können, die für Babys gesundheitsschädlich sind.



FOODSAFETY DECLARATION

FIAP GmbH hereby declares that **profibreed FishGrid**, profiles and other items manufactured in accordance to EN755-1, EN755-2, EN755-3, EN755-4, EN755-5, EN755-6, EN755-7, EN755-8 and EN755-9 comply with the legal requirements for materials and goods intended to come into contact with food.

The declaration is based on:

REGULATION (EU) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

„The principle underlying this Regulation is that any material or article intended to come into contact directly or indirectly with food must be sufficiently inert to preclude substances from being transferred to food in quantities large enough to endanger human health or to bring about an unacceptable change in the composition of the food or a deterioration in its organoleptic properties.“

COMMISSION REGULATION (EU) No 2023/2006

In this regulation, which refers to “ good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food”, FIAP GmbH considers the main focus to be to ensure complete traceability for our customers through batch and certificate control.

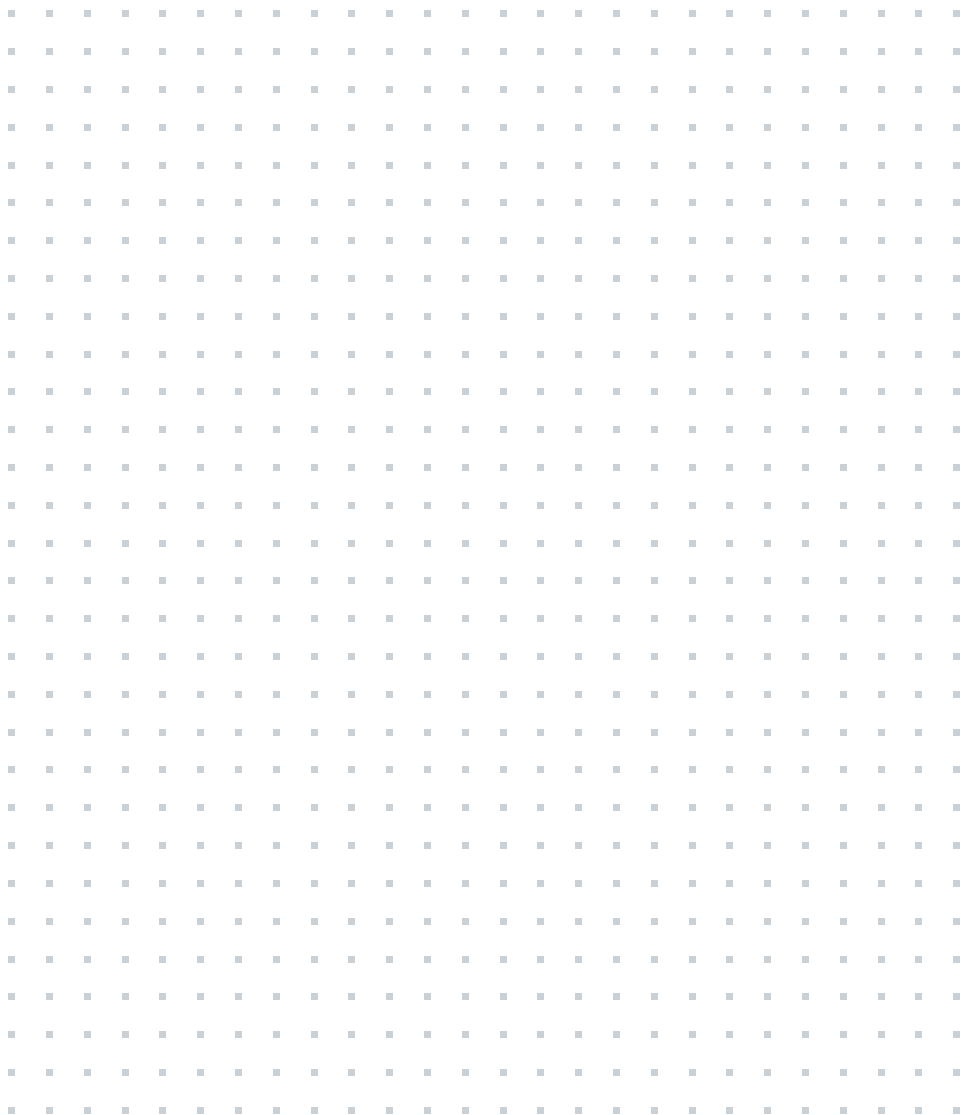
Explanation:

In general, there are no problems with using aluminum alloys in the food related as this alloy meets and adheres to the following standard: EN602 - Aluminium and aluminium alloys - Wrought products - Chemical composition of semi-finished products used for the fabrication of articles for use in contact with foodstuff

In addition, the following precautions must be provided before use:

- Removal of oil or other surface contaminants before use, as the product is a raw industrial product.
- Aluminum that comes into contact with highly acidic foods must be coated or painted or etched, as these foods can corrode the aluminum material.
- Aluminum that comes into contact with highly salted foods must be coated to prevent contamination of the material.
- The use of aluminum for boiling water for baby food must be avoided, as quantities of aluminum can occur in the water that are harmful to babies' health.







FIAP GmbH

Jakob - Oswald - Str. 16
92289 Ursensollen
GERMANY

 +49 9628 9213-0

 info@fiap.de

 www.fiap.com



Technische Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
WEEE-Reg. Nr.: DE78152045