

## Overensstemmelseserklæring

Neotherm bekendtgør, at de rustfri stålprodukter vi leverer, der er bestemt til kontakt med fødevarer, efterlever kravene i EU direktiverne:

Nr. 2023/2006 (Good Manufacturing Practices, GMP) Nr. 1935/2004, der iht. Artikel 3 Generelle krav citat:

Materialer og genstande, herunder aktive og intelligente materialer og genstande, fremstilles i overensstemmelse med god fremstillingspraksis, således at de under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold ikke afgiver bestanddele til fødevarer i mængder, der kan:

- Frembyde en fare for menneskers sundhed
- Forårsage en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning
- Forårsage en forringelse af fødevarernes organoleptiske egenskaber

Stålkvaliteter der her er omfattet er:

Austenitisk, duplex og ferritisk rustfri stål iht. EN 10088-1.

Når den rigtige ståltipe til formålet findes, er det meget vigtigt, at stålet også efterfølgende håndteres korrekt, således at stålets korrosionsbeskyttelse ikke ændrer sig.

I hele den proces tages der højde for:

- Miljøet: (sur/basisk, klor, temperatur mv.) både i.f.m. produktion og rengøring
- Mekanisk påvirkning. (svejsning, formning, slibning og generel håndtering i produktionen mv.)
- Tiden for påvirkningen

Vi anbefaler generelt, at ståltyperne har en PREN værdi (Pitting, Resistance Equivalent) på mindst 17,5. Ved mere aggressive miljøer anbefales en PREN værdi på mindst 23.

PREN værdien beregnes på baggrund af:

$$\text{PREN} = \% \text{Cr} + 3,3 \times \% \text{Mo} + 16 \times \% \text{N}$$

Overholdes ovenfor nævnte anbefalinger ikke, kan det medføre korrosion og deraf følgende og/eller frigivelse af metal i fødevarer.

Certifikater

Neotherm anbefaler, at man ved produkter der skal/kan komme i kontakt med fødevarer bestiller et materialecertifikat (EN 10204-3.1), for at sikre fuld sporbarhed og samtidig dokumentere den faktiske sammensætning og indhold af legeringsstoffer i stålet.

Frederikssund, den 04.10.2019

Heine Brændstrup  
Administrerende  
Direktør