

Overensstemmelseserklæring

Hydro Extrusion Denmark A/S erklærer hermed overholdelse af gældende lovgivning omkring materialer og produkter bestemt til brug i fødevarerindustrien og til kontakt med fødevarer, produceret i ekstruderet aluminium.

Følgende lovgivning er omfattet:

- EU forordning nr. **1935/2004** om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- EU forordning nr. **2023/2006** om god fremstillingsmæssig praksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- BEK nr **1352** af 10/12 – 2019 Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.

Nr. 1935/2004:

Materialer og genstande, herunder aktive og intelligente materialer og genstande, skal 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.

Nr. 2023/2006:

Denne forordning fastsætter regler for god fremstillingsmæssig praksis for de grupper af materialer og genstande, der er bestemt til at komme i kontakt med fødevarer

”God fremstillingsmæssig praksis” betyder, at vi opretholder et kvalitetssikringssystem, der sikrer at produkterne til stadighed fremstilles og kontrolleres i henhold til gældende regler og standarder, der er relevante for den tilsigtede anvendelse.

Der skal opretholdes passende dokumentation, der sikrer sporbarhed gennem processen.

HYDRO EXTRUSION DENMARK A/S

Produktion & Salg:
Postbox 10
Bygmestervej 7
DK-6270 Tønder
www.hydro.com

Salgskontor:
Julsøvej 1
DK-8240 Risskov

Tel. +45 73 93 93 93
Fax. +45 73 93 93 13
CVR: 51584511
VAT no. DK 51584511
VAT no. DE 163608436

Den Danske Bank, DK-6270 Tønder
Account no. 3230 4750 131840
IBAN no. DK4630004750131840
BIC: DABADKKK

Danske Bank, DK-6270 Tønder
EUR account no. 3230 3230 734 275
IBAN no. DK8630003230734275
BIC: DABADKKK

BEK1352:

Denne bekendtgørelse fastsætter rammerne for hvem og hvordan registrering til Fødevarstyrelsen i Danmark skal foregå.

Fødevarestyrelsens anbefalinger:

Generelt er der ingen problemer i at bruge aluminium i forbindelse med fødevarer, hvis det er belagt eller lakeret.

Vejledning til brug af aluminium, som ikke er belagt eller lakeret:

- Undgå tilberedning og opbevaring af syreholdige fødevarer, som fx frugtjuice eller frugtgrød, i aluminium. Syreholdige fødevarer kan angribe aluminium uden belægning.
- Undgå tilberedning eller opbevaring af salte fødevarer. Salte fødevarer kan øge forurening af aluminium uden belægning.

Aluminium i sig selv betegnes som en funktionel barriere.

Anbefalede legeringer:

Af EN602:2004 "Aluminium og aluminiumlegeringer – kemisk sammensætning af halv-fabrikata anvendt til produktion af artikler, der kommer i kontakt med fødevarer" fremgår det, hvor meget af de enkelte legeringselementer, der må anvendes, når slutprofilen skal anvendes til fødevarerindustrien.

Legeringselement	Kemisk betegnelse	Max indhold (vægt %)
Silicium	Si	13,5
Jern	Fe	2,0
Kobber	Cu	0,6
Mangan	Mn	4,0
Magnesium	Mg	11,0
Crom	Cr	0,35
Nikkel	Ni	3,0
Zink	Zn	0,25
Zirkonium	Zr	0,3
Titanium	Ti	0,3
Andre elementer		0,05 hver / 0,15 i alt

Det betyder, at følgende legeringer kan anvendes:

- EN AW-6005, 6060, 6063, 6082

Det anbefales altid at bestille et 3.1 materiale certifikat, for at sikre sporbarheden og dokumentationen for egnetheden til anvendelse i fødevarerindustrien

Overfladebehandling:

EN14392:2007 "Aluminium og aluminiumlegeringer – krav til anodiserede produkter til anvendelse i kontakt med fødevarer" anbefaler, hvilken "normal anodisering" der bør anvendes, når produktet skal i forbindelse med fødevarer.

Der er ikke taget stilling til øvrige overfladebehandlinger af produkterne i denne erklæring.

For yderligere information henvises til www.hydro.com



Ole Yttervoll, 08.01.2024

HSE Ansvarlig