

DECLARATION OF CONFORMITY CONFORMITEITSVERKLARING DECLARATION DE CONFORMITÉ Konformitäts-Erklärung

Wij, ETAP Lighting International N.V. Antwerpsesteenweg 130, 2390 Malle, België Verklaren onder onze volle verantwoordelijkheid dat de vermelde producten: E2A-S1...-840-.... geschikt zijn voor gebruik in ondernemingen voor productie en verwerking van voedingsmiddelen, die vallen onder een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem volgens IFS versie 6, of BRC Global Standard Food versie 7. Deze toestellen zijn IP69K, dus geschikt voor reiniging met water op 80°C, hoge druk. Deze toestellen bevatten geen glas, de lens is gemaakt van polycarbonaat of PMMA, en weerstaat een impactenergie van 2 Joule (IK07, polycarbonaat) of 1 Joule (IK06, PMMA). Deze toestellen hebben een lichtstroom van 3000 lumen tot 10000 lumen, een lichtkleur van 4000K en een kleurweergave Ra > 80, waarmee een voldoende verlichting gemaakt kan worden om de productie en behandeling van veilige voedingsmiddelen te waarborgen. Het professioneel installeren en onderhouden van de verlichtingstoestellen, alsook regelmatige controle van de hygiëne, en de noodzakelijke procedures voor reiniging en desinfectie, blijven de verantwoordelijkheid van de ondernemingen voor productie en verwerking van voedingsmiddelen, en zijn noodzakelijk om het juiste niveau van hygiëne te bereiken.	Wir, ETAP Lighting International N.V. Antwerpsesteenweg 130, 2390 Malle - Belgien, erklären unter unseren eigenen Verantwortung, dass die nachfolgend gelisteten Produkte E2A-S1...-840-.... geeignet für die Verwendung in Nahrungsmittel-verarbeitenden Industrieunternehmen sind, welche das Nahrungsmittel-Sicherheitssystem, basierend auf HACCP gemäß IFS-Version 6 oder BRC Global Standard Food Version 7 einsetzen. Diese Leuchten sind IP69K-getestet und deshalb geeignet für die Reinigung mit Wasser bis 80° C unter Hochdruck. Diese Leuchten enthalten kein Glas, die Linsen bestehen aus Polycarbonat oder PMMA und widerstehen einer Stoßenergie von 2 Joule (IK07, Polycarbonat) oder 1 Joule (IK06, PMMA). Diese Leuchten haben einen Leuchtenlichtstrom von 3000 – 10000 lm, besitzen eine Farbtemperatur von 4000 K und einen Farbwiedergabe-Index von Ra > 80. Sie sind damit eine geeignete Beleuchtung für die sichere Produktion und Weiterverarbeitung von Nahrungsmitteln. Die professionelle Installation und Wartung der Leuchten, regelmäßige Hygiene-Überprüfungen, sowie vorgeschriebene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, bleiben in der Verantwortung der Zuständigen des Nahrungsmittel-verarbeitenden Unternehmens und sind verpflichtend vorgeschrieben, um den notwendigen Hygiene-Standard beizubehalten.
Nous, ETAP Lighting International N.V. Antwerpsesteenweg 130, 2390 Malle, België Déclarons sous notre seule responsabilité que les produits suivants : E2A-S1...-840-.... Sont utilisables dans les entreprises agroalimentaires qui utilisent un système de sécurité alimentaire basé sur le système HACCP selon le référentiel IFS version 6, ou le référentiel BRC version 7. Ces produits sont IP69K, et ont donc été testés pour un nettoyage à l'eau à 80 ° C sous haute pression. Ces produits ne contiennent pas de verre, la lentille est en polycarbonate ou PMMA et résiste à un impact de 2 Joules (IK07, polycarbonate) ou 1 Joule (IK06, PMMA). Ces produits ont un flux lumineux de 3000 lumen jusqu'à 10000 lumen, avec une température de couleur de 4000K et un rendu des couleurs Ra> 80, avec lequel un éclairage adéquat peut être réalisé pour permettre une production et une manipulation sécurisées des produits alimentaires. L' installation et la maintenance professionnelle des luminaires, ainsi que les contrôles d'hygiène réguliers et les mesures de nettoyage et de désinfection adéquates, restent la responsabilité des propriétaires et exploitants des usines agroalimentaires et sont obligatoires pour obtenir le niveau d'hygiène requis.	We, ETAP Lighting International N.V. Antwerpsesteenweg 130, 2390 Malle, België Declare under our sole responsibility that the listed products: E2A-S1...-840-.... are suitable for use in food-processing companies, which use a food safety system based on HACCP according IFS version 6, or BRC Global Standard Food version 7. These luminaires are IP69K, and therefore tested for cleaning with water at 80°C under high pressure. These luminaires do not contain glass, the lens is made of polycarbonate or PMMA and withstands an impact energy of 2 Joule (IK07, polycarbonaat) or 1 Joule (IK06, PMMA). These luminaires have a luminous flux of 3000 lumen up to 10000 lumen, with a light color of 4000K and a color rendering of Ra>80, with which an adequate lighting can be made to allow for safe production and handling of food products. The professional installation and maintenance of the luminaires, as well as regular hygiene checks, and proper cleaning and disinfection measures, remain the responsibility of the food-processing plant owners and operators, and are mandatory to obtain the required level of hygiene.

Willy Van der Steen
Quality Manager
Malle, 21/05/2025

