

Livsmedelsgodkännande inom EU och EN-standarder.

Dessa EN standarder är testade från fabrik.

Biocidförordningen

PT 4: Ytor som kommer i kontakt med livsmedel och djurfoder Produkter som används för desinfektion av utrustning, behållare, mat- och foderredskap, ytor eller rör för framställning, transport, lagring eller konsumtion av livsmedel eller djurfoder (inklusive dricksvatten) avsedda för människor och djur.

Produkter som används för att impregnera material som får komma i kontakt med livsmedel.

EN standard tester – Livsmedel

EN 1276

Kemiska desinfektions- och antiseptiska medel

Kvantitativt suspensionsprov för utvärdering av grundbakteriedödande effekten av kemiska desinfektionsmedel och antiseptiska medel som används i livsmedel, industriella, nationella och institutionella områden. Provningsmetod och krav (fas 2, steg 1)

EN 13610

Kemiska desinfektionsmedel

Kvantitativt suspensionsprov för utvärdering av virusdödande aktivitet mot bakteriofager av kemiska desinfektionsmedel som används i livsmedel och industriområden - Provningsmetod och krav (fas 2, steg 1)

EN 13704

Kemiska desinfektions- och antiseptiska medel

Kvantitativt suspensionstest för utvärdering av sporicidaktiviteten av kemiska desinfektionsmedel och antiseptiska medel som används i livsmedel, industri, inhemska och institutionella områden. Provningsmetod och krav (fas 2, steg 1)

EN 13697

Kemiska desinfektions- och antiseptiska medel

Kvantitativ provning för utvärdering av baktericid och/eller fungicid effekt av kemiska desinfektionsmedel på ej porösa ytor inom livsmedels-, industri-, hushålls- och institutionsområden - Provningsmetod och krav utan mekanisk påverkan (fas 2, steg 2)

EN 1650

Kemiska desinfektions- och antiseptiska medel

Kvantitativt suspensionsprov för utvärdering av den fungicid eller jästicida av kemiska desinfektionsmedel och antiseptiska medel som används i mat, industri, inrikes och institutionella områden. Provningsmetod och krav (fas 2, steg 1)