



Government
of Canada

Canadian Food
Inspection Agency

Camelot Court
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9

Gouvernement
du Canada

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Tel: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6633

Your file Votre référence

Our file Notre référence

3100-3/N146 ✓

23 January 1998

Keith Brebner
Technical Manager
Nuco Inc.
3185 Unity Drive
Mississauga, Ontario, Canada
L5L 4L5

RE/OBJET: **N146 NUZO INC.**

MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA

23/01/98 d3 Nuflex 302 Silicone Sealant

This will acknowledge your submission, along with relative correspondence concerning the above material for which acceptance is requested for use in Registered Establishments.

Upon reviewing the physical and chemical data, the material would appear satisfactory. Therefore, no objection will be taken to the use of the above material in Registered Establishments on structural members, with the understanding that it is used in keeping with the manufacturer's recommendations for application and that the material will provide a smooth and level, hard impervious surface in keeping with Food Inspection Directorate requirements.

J'accuse réception de votre soumission ainsi que la correspondance connexe concernant le matériel ci-dessus pour lequel on demande l'autorisation d'emploi dans les établissements agréés.

Évalué sur ses caractéristiques physiques et chimiques, le matériel semble satisfaisant. Par conséquent, aucune objection sera faite à son utilisation dans des établissements agréés sur les pièces charpentes, à condition qu'il soit utilisé conformément aux recommandations d'application du fabricant et qu'il permettra d'obtenir une surface lisse, plane, dure et imperméable, conformément aux exigences de la Direction générale, Production et inspection des aliments.

Canada

Recycled Paper / Papier recyclé

In order to avert possible adverse organoleptic effect in foods which will be processed in areas where the material will be used, adequate precautions respecting ventilation should be taken to assure volatile constituents in the material will not contaminate the foods.

This acceptance is not to be misconstrued as an endorsement for this or similar materials and its use in Registered Establishments will depend upon its continued acceptability to all concerned.

Should any changes occur, either in the formulation of the material or intended function, then this acceptance shall be considered **NUL** and **VOID**.

Our inspectors are being advised of the above information under separate correspondence.

Yours truly,

Afin de prévenir la possibilité des effets organoleptiques négatifs dans les aliments préparés dans les endroits où le matériel sera appliqué, il faudra prendre toutes précautions afin de s'assurer que les constituants volatils du matériel ne contaminent pas les aliments.

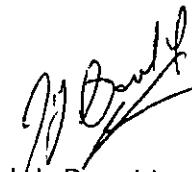
Cette autorisation ne constitue pas une recommandation officielle du matériel ou d'autres produits similaires et son utilisation dans les établissements agréés sera en fonction de son acceptabilité par toutes parties concernées.

Toute modification de la formule chimique, ou de l'utilisation prévue du produit entraînera l'**ANNULATION** de cette autorisation.

Nos inspecteurs recevront ces instructions, sous pli séparé.

Nos sentiments les meilleurs.

Agent de Programmes
Environnement sanitaire
Direction de l'inspection aliments
Services de science de technologie



J.J. Donald
Program Officer
Hygienic Environment
Food Inspection Directorate
Science and Technology Services

JJD/sb
c.c. S. Beerensfenger