

EU- Konformitätserklärung Für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

Franz Mensch GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 2
86807 Buchloe

Hiermit erklären wir, dass das von uns gelieferte Produkt:

Artikelnummer: **336864, 336854, 336844, 336834, 336824**

Artikelbezeichnung: **336864: Schnittschutzhandschuhe „Cut Allfood PU“, blau, Größe S/ 7
336854: Schnittschutzhandschuhe „Cut Allfood PU“, blau, Größe M/ 8
336844: Schnittschutzhandschuhe „Cut Allfood PU“, blau, Größe L/ 9
336834: Schnittschutzhandschuhe „Cut Allfood PU“, blau, Größe XL/ 10
336824: Schnittschutzhandschuhe „Cut Allfood PU“, blau, Größe XXL/ 11**

Material: **Nylon mit PU-Beschichtung**

den gesetzlichen Vorschriften der VO (EU) 10/2011 und allen für diese Verordnung aktuell gültigen Ergänzungen und Veränderungen, der VO (EU) 2023/2006 sowie der VO (EG) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung entspricht. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert, gemäß der VO (EU) 10/2011. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der VO (EU) 10/2011.

Stoffe mit Beschränkungen (SML/QM) sowie Dual-Use-Stoffe sind nicht enthalten. Für Stoffe, die nicht in der Unionsliste (Anlage I der Verordnung (EU) 10/2011 und der Änderung gemäß VO (EU) 2019/37) aufgeführt sind, gelten weiterhin die nationalen Bestimmungen wie z.B. die Empfehlung des BfR und Anforderungen des § 31 Abs. 1 LFGB.

Gesamtmigration:

Simulanz	Gesamtmigration	Migrationslimit	Einheit
Essigsäure 3% (W/V) wässrige Lösung	<2.5	10	mg/dm ²
Isooctan	4.8	10	mg/dm ²


Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: wässrige, säurehaltige und alkoholhaltige Lebensmittel
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Kontakt kommen sollen: fettige Lebensmittel
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Essigsäure 3% (W/V) wässrige Lösung	10 min./40°C
Isooctan	5 min./20°C

- Verhältnis der mit dem Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 0,4dm²/30ml

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produktes ist durch den Produktionsdatenstempel gewährleistet.

Aussteller: 
i.A. Amanda Kreuzmann
Qualitätsmanagement

Buchloe, den 22.11.2019