

EU- Konformitätserklärung Lebensmittelechtheit

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

Hiermit erklären wir, dass das von uns gelieferte Produkt:

Artikelnummer: **85466, 85563, 85564, 85565, 85566, 85666**
 Artikelbezeichnung: **85466: Kugelschreiber detektierbar, blaue Schrift, mit Clip, einziehbare Mine**
85463: Kugelschreiber detektierbar, blaue Schrift, mit Clip
85564: Kugelschreiber detektierbar, schwarze Schrift, mit Clip
85565: Kugelschreiber detektierbar, rote Schrift, mit Clip
85566: Kugelschreiber detektierbar, blaue Schrift
85666: Kugelschreiber detektierbar, blaue Schrift, mit Clip

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011, der Verordnung (EU) 2023/2006 sowie der Verordnung (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 Verordnung (EU) 10/2011. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (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) 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
Destilliertes Wasser	1,3	10	mg/dm ²
Essigsäure 3%	3,0	10	mg/dm ²
Ethanol 95%	1,6	10	mg/dm ²
Rektifiziertes Olivenöl	3,3	10	mg/dm ²

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

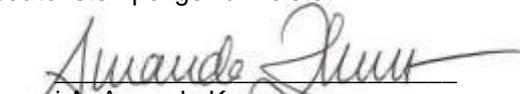
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: wässrige, säurehaltige, fettige und alkoholhaltige Lebensmittel
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Kontakt kommen sollen: keine Lebensmittel
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt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

Destilliertes Wasser	2 Std./40°C
Essigsäure 3%	2 Std./40°C
Ethanol 95%	2 Std./40°C
Rektifiziertes Olivenöl	2 Std./20°C

- Verhältnis der mit dem Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6dm²/kg

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

Aussteller:


i.A. Amanda Kreuzmann
Qualitätsmanagement

Buchloe, den 09.05.2019