

Konformitätserklärung

Für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Der Hersteller:

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

erklärt, dass die eingesetzten Materialien und Rohstoffe der von uns gelieferten Produkte:

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------|
| Art.-Nr. | 336406 |
| Bezeichnung | Kälte- & Schnittschutzhandschuhe "Allfood Thermo" |
| Marke | Hygostar |
| Variante | Farbe: hellblau Größe: 10/XL Länge: 35cm |

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% | 3,0 | 10 | mg/dm ² |
| Ethanol 95% | 3,0 | 10 | mg/dm ² |
| Pflanzliches Öl | 3,0 | 10 | mg/dm ² |

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen

Verhältnis der mit dem Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: **6 dm²/kg** Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: **fettige, säurehaltige, wässrige, alkoholhaltige**
Lebensmittel Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Kontakt kommen sollen: **keine**

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

| Simulanz | Dauer | Temperatur |
|-----------------|---------------|------------|
| Essigsäure 3% | 2 Stunde(n) | 40° C |
| Ethanol 95% | 2 Stunde(n) | 40° C |
| Pflanzliches Öl | 0.5 Stunde(n) | 20° C |

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Art. 17 ist durch die Angabe der Chargennummer

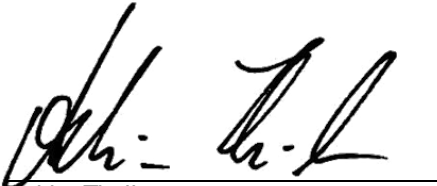
Stand 08.06.2022

Seite 1/2

oder des Produktionsdatenstempels auf der Kennzeichnung gewährleistet.

Unterzeichnet für und im Namen der Franz Mensch GmbH,

Buchloe, den 08.06.2022



Achim Theiler
Geschäftsführung