

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. | 33672 |
| Bezeichnung | Schnittschutzhandschuhe "Allfood Basic" |
| Marke | Hygostar |
| Variante | Farbe: weiß Länge: 25cm Größe: 11/XXL |

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 |
| Isooctan (Ölersatzmittel) | <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: **säurehaltige, fettige, alkoholhaltige, wässrige**
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 Std | 40° C |
| Ethanol 95% | 2 Std | 40° C |
| Isooctan (Ölersatzmittel) | 0.5 Std | 20° C |

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

Stand 11.04.2022

Seite 1/2

oder des Produktionsdatenstempels auf der Kennzeichnung gewährleistet.

Unterzeichnet für und im Namen der Franz Mensch GmbH,

Buchloe, den 11.04.2022



Amanda Kreuzmann
Leitung Qualitätsmanagement