

## EU- Konformitätserklärung Lebensmittelechtheit

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

Hiermit erklären wir, dass das von uns gelieferte Produkt:

Artikelnummer: **33682, 33683, 33684, 33685, 33686, 33687**  
 Artikelbezeichnung: **33682: Schnittschutz-Handschuh ALLFOOD, blau XXL**  
**33683: Schnittschutz-Handschuh ALLFOOD, blau XL**  
**33684: Schnittschutz-Handschuh ALLFOOD, blau L**  
**33685: Schnittschutz-Handschuh ALLFOOD, blau M**  
**33686: Schnittschutz-Handschuh ALLFOOD, blau S**  
**33687: Schnittschutz-Handschuh ALLFOOD, blau XS**  
 Material: **Synthetische Hochleistungsfasern**

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011, der Verordnung (EU) 2023/2006 sowie der Verordnung (EU) 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
Essigsäure 3%	3,0	10,0	mg/dm <sup>2</sup>
Ethanol 95%	3,0	10,0	mg/dm <sup>2</sup>
Isooctan	3,0	10,0	mg/dm <sup>2</sup>

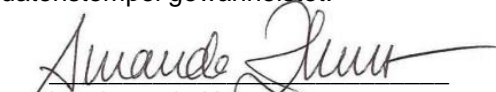
Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- 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:

Essigsäure 3%	2 Std./40°C
Ethanol 95%	2 Std./40°C
Isooctan	30 min./20°C

- Verhältnis der mit dem Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6dm<sup>2</sup>/kg

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

Aussteller:   
i.A. Amanda Kreuzmann  
Qualitätsmanagement

Buchloe, den 11.10.2018