

## 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: **424401, 424101, 424301, 424201, 424015, 424012**

Artikelbezeichnung: **424401: Bio Dessertlöffel, naturweiß, Länge: 12 cm  
424101: Bio Einweggabel, naturweiß, Länge: 16,6 cm  
424301: Bio Einweglöffel, naturweiß, Länge: 16,6 cm  
424201: Bio Einweglöffel, naturweiß, Länge: 17 cm  
424015: Bio Besteckset „Triple“, 4-teilig, naturweiß  
424012: Bio Besteckset „Double“, 3-teilig, naturweiß**

Material: **Mater-Bi**

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	<10.0	10	mg/dm <sup>2</sup>
Ethanol 10% (V/V) wässrige Lösung	<10.0	10	mg/dm <sup>2</sup>
Pflanzliches Öl	<10.0	10	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 und fettige Lebensmittel
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Kontakt kommen sollen: alkoholhaltige Lebensmittel
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Essigsäure 3% (W/V) wässrige Lösung	2 Std./70°C
Ethanol 10% (V/V) wässrige Lösung	2 Std./70°C
Pflanzliches Öl	2 Std./70°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 11.11.2019