

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: **424000, 424001, 424002, 424003, 424004, 424005
42440, 42410, 42420, 42430**

Artikelbezeichnung: **424000: BIO Besteckset „Recycle“
424001: BIO Besteckset „Double Eco“
424002: BIO Besteckset „Double“
424003: BIO Besteckset „Fork“
424004: BIO Besteckset „Spoon“
424005: BIO Besteckset „Triple“
42440: BIO Dessertlöffel, weiß, Länge 12 cm
42410: BIO Einweggabel, weiß, Länge: 16,5 cm
42420: BIO Einwegmesser, weiß, Länge: 16,5 cm
42430: BIO Einweglöffel, weiß, Länge: 16,5 cm**

Material: **CPLA**

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	<3.0	10	mg/dm ²
Ethanol 10% (V/V) wässrige Lösung	<3.0	10	mg/dm ²
Rektifiziertes Olivenöl	<3.0	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:

Essigsäure 3% (W/V) wässrige Lösung	2 Std./70°C
Ethanol 10% (V/V) wässrige Lösung	2 Std./70°C
Rektifiziertes Olivenöl	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: 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 21.11.2019