

EU- Konformitätserklärung Für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

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

Hiermit erklären wir, dass das von uns gelieferte Produkt:

Artikelnummer: **423902, 423900, 423901, 423909, 423908, 423907, 423905, 423904**

Artikelbezeichnung: **423902: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 1500 ml
423900: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 1000 ml
423901: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 1000 ml
423909: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 750 ml
423908: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 570 ml
423907: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 500 ml
423905: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 370 ml
423904: Bio Salatschalen mit Deckel, transparent, 250 ml
PLA**

Material:

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%	<10	10	mg/dm ²
Ethanol 10%	<10	10	mg/dm ²
Isooctan	<10	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
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Essigsäure 3%	10 Tage / 40°C
Ethanol 10%	10 Tage / 40°C
Isooctan	10 Tage / 40°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.

Buchloe, den 28.01.2020

Aussteller:


i.A. Amanda Kreuzmann
Qualitätsmanagement