

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: **27646, 2764, 2766, 27626, 2762, 27606, 2760, 2761**

Artikelbezeichnung: **2766: Overall "Strong" mit Kapuze, weiß, M
27646: Overall "Strong" mit Kapuze, blau, L
2764: Overall "Strong" mit Kapuze, weiß, L
27626: Overall "Strong" mit Kapuze, blau, XL
2762: Overall "Strong" mit Kapuze, weiß, XL
27606: Overall "Strong" mit Kapuze, blau, XXL
2760: Overall "Strong" mit Kapuze, weiß, XXL
2761: Overall "Strong" mit Kapuze, weiß, XXXL**

Material: **PP-Vlies**

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
Destilliertes Wasser	<3,0	10	mg/dm ²
Essigsäure 3%	<3,0	10	mg/dm ²
Ethanol 50%	<3,0	10	mg/dm ²
Ethanol 95%	<3,0	10	mg/dm ²
Isooctan	<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

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Destilliertes Wasser	24 Std./ 40°C
Essigsäure 3%	24 Std./ 40°C
Ethanol 50%	24 Std./ 40°C
Ethanol 95%	24 Std./ 40°C
Isooctan	5 Std./ 20°C

- Verhältnis der mit dem Lebensmittel 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 24.01.2020

Aussteller:


i.A. Amanda Kreuzmann
Qualitätsmanagement