

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitserklärung

Wir,

BINGOLD GmbH + Co. KG
Victoriaallee 1
22143 Hamburg
Deutschland

erklären hiermit, dass unser Produkt:

BINGOLD Nitril 35, violettblau, S - XXL, Artikelnummer: 602100 – 602104

GTIN Dispenser:

S: 4004034003835

M: 4004034003866

L: 4004034003897

XL: 4004034003927

XXL: 4004034004368

den folgenden Regularien in der jeweils gültigen Fassung entspricht:

- Verordnung (EU) 1935/2004 inkl. Rückverfolgbarkeit
- Verordnung (EU) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis
- Empfehlung XXI für Bedarfsgegenstände auf Basis von Natur- und Synthesekautschuk des Bundesinstitutes für Risikobewertung
- Empfehlung XXI/1. Bedarfsgegenstände aus Natur- und Synthesekautschuk im Lebensmittelkontakt des Bundesinstitutes für Risikobewertung
- Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch insb. § 30/31 (LFGB)

Die Globalmigration wurde unter folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Prüfzeit	Prüftemperatur	Ergebnis [mg/dm ²]	Grenzwerte nach der 21. BfR Empfehlung
3 % Essigsäure	10 min	40°C	6,74	10 mg/dm ²
95 % Ethanol	10 min	40°C	3,6	10 mg/dm ²
Isooktan	5 min	20°C	<2,5	10 mg/dm ²

Die o. g. Grenzwerte werden unter den spezifizierten Anwendungsbedingungen eingehalten.

Die Anforderungen gem. Artikel 3 der VO 1935/2004 werden eingehalten. Das Produkt bewirkt bei der Verwendung entsprechend der genannten Verwendungsbedingungen keine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften und keine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung des Lebensmittels.

Als Rohstoffe (Ausgangsstoffe, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe) werden ausschließlich die Stoffe der Positivliste der 21. BfR Empfehlung verwendet.

BINGOLD GmbH + Co. KG

A SUND GROUP COMPANY

Victoriaallee 1 • 22143 Hamburg • Postfach 730143 • 22121 Hamburg

Tel. +49 40 538096-0 • Fax +49 40 538096-5429

info@bingold.com • www.bingold.com

Amtsgericht Hamburg HRA 116323

Komplementär: RUBIN Verwaltungs-GmbH HRB 21068

Geschäftsführer: Martin Klostermann, Wolfgang Dede

Das Produkt ist für folgende Anwendungen geeignet:

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen dürfen:

Alle Arten von Lebensmitteln

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material nicht in Kontakt kommen dürfen:

Keine Einschränkungen

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Lebensmittelkontakt:

Kurzzeitkontakt bei Raumtemperatur

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EU) 1935/2004 des Produktes wird durch die Chargennummer auf jeder Box gewährleistet.

Diese Konformitätserklärung gilt ausschließlich für den spezifizierten Anwendungsbereich. Bei Verwendung des Produktes außerhalb der angegebenen Bedingungen obliegt die Prüfung der Konformität dem Anwender.

Diese Konformitätserklärung ist gültig bis 02.04.2026.

Hamburg, den 25.04.2024



i.A. Lisa Bittner

QM-Beauftragte / Qualitätssicherung