

## Konformitätserklärung

## Für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Der Hersteller:

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

erklärt, dass die eingesetzten Materialien und Rohstoffe der von uns gelieferten Produkte:

Art.-Nr. 121909

Bezeichnung Klipphaube Eco | PP

Marke Hygonorm
Variante Farbe: Weiß

Durchmesser: 50cm

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%	9,35	10	mg/dm²
Ethanol 10%	0,9	10	mg/dm²
Pflanzliches Öl	<0,5	10	mg/dm²

#### Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen

Verhältnis der mit dem Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm²/kg Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: fettige, säurehaltige, wässrige, 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:

Simulanz	Dauer	Temperatur
Essigsäure 3%	2 Std	70° C
Ethanol 10%	2 Std	70° C
Pflanzliches Öl	2 Std	70° C

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Art. 17 ist durch die Angabe der Chargennummer oder des Produktionsdatenstempels auf der Kennzeichnung gewährleistet.

Stand 14.06.2021 Seite 1/2



Unterzeichnet für und im Namen der Franz Mensch GmbH,

Buchloe, den 14.06.2021

manda Kreuzmann

Leitung Qualitätsmanagement



# 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: 121909, 121919, 121069, 121079

Artikelbezeichnung: 121909: Klipphaube "ECO", Durchmesser 50 cm, weiß, Einheitsgröße

121919: Klipphaube "ECO", Durchmesser 60 cm, weiß, Einheitsgröße 121069: Klipphaube "ECO", Durchmesser 50 cm, blau, Einheitsgröße 121079: Klipphaube "ECO", Durchmesser 50 cm, grün, Einheitsgröße

Material: PP

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%	<3,0	10	mg/dm²
Ethanol 10%	<3,0	10	mg/dm²
Ethanol 95%	<3,0	10	mg/dm²
Isooctan	<3,0	10	mg/dm²

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: w\u00e4ssrige, s\u00e4urehaltige, 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%	240 Std./40°C
Ethanol 10%	240 Std./40°C
Ethanol 95%	240 Std./40°C
Isooctan	48 Std./20°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 21.10.2019



