

**EU- Konformitätserklärung
Lebensmittelechtheit
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: **23206, 23216, 23246, 23504, 23205, 23506, 23546**
 Artikelbezeichnung: **23206: Einwegschürze geblockt, blau, Weite: 100cm, Länge: 150cm, 35µ
 23216: Einwegschürze geblockt, blau, Weite: 75cm, Länge: 140cm, 33µ
 23246: Einwegschürze geblockt, blau, Weite: 75cm, Länge: 125cm, 33µ
 23504: Einwegschürze geblockt, blau, Weite: 100cm, Länge: 130cm, 60µ
 23505: Einwegschürze geblockt, blau, Weite: 100cm, Länge: 170cm, 60µ
 23506: Einwegschürze geblockt, blau, Weite: 100cm, Länge: 150cm, 60µ
 23546: Einwegschürze geblockt, blau, Weite: 75cm, Länge: 125cm, 50µ**

Material: **LDPE**

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011, der Verordnung (EU) 2023/2006 sowie der Verordnung (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 Verordnung (EU) 10/2011. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (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%	6	10	mg/dm ²
Ethanol 95%	<2	10	mg/dm ²
Rektifiziertes Olivenöl	2	10	mg/dm ²

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

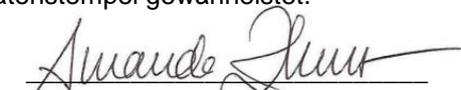
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: wässrige, säurehaltige, fettige und alkoholhaltige Lebensmittel
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Kontakt kommen sollen: keine Lebensmittel
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Essigsäure 3%	2 Std./70°C
Ethanol 95%	2 Std./60°C
Rektifiziertes Olivenöl	0,5 Std./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.

Aussteller:


i.A. Amanda Kreuzmann
Qualitätsmanagement

Buchloe, den 21.10.2019