

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: **276419, 276216, 276219, 276016, 276019, 276616, 276619, 276716, 276719**

Artikelbezeichnung: **276419: Overall "ECO", weiß, L
276216: Overall "ECO", dunkelblau, XL
276219: Overall "ECO", weiß, XL
276016: Overall "ECO", dunkelblau, XXL
276019: Overall "ECO", weiß, XXL
276616: Overall "ECO", dunkelblau, XXXL
276619: Overall "ECO", weiß, XXXL
276716: Overall "ECO", dunkelblau, XXXXL
276719: Overall "ECO", weiß, XXXXL**

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/dm ²
Ethanol 10%	<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:

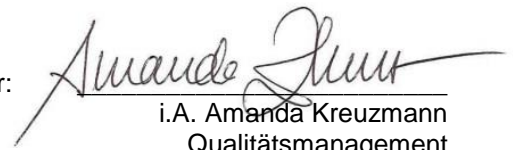
Essigsäure 3%	240 Std./ 40°C
Ethanol 10%	240 Std./ 40°C
Ethanol 95%	240 Std./ 40°C
Isooctan	48 Std./ 20°C

- Verhältnis der mit dem 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 28.01.2020

Aussteller:


i.A. Amanda Kreuzmann
Qualitätsmanagement