

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:

23170, 23175, 23177, 23178, 23176, 23173 Artikelnummer:

Artikelbezeichnung: 23170: Einwegschürzen auf Rolle, 35my, weiß, Länge 125cm

> 23175: Einwegschürzen auf Rolle, 35my, rot, Länge 125cm 23177: Einwegschürzen auf Rolle, 35my, grün, Länge 125cm 23178: Einwegschürzen auf Rolle, 35my, gelb, Länge 125cm 23176: Einwegschürzen auf Rolle, 35my, blau, Länge 125cm 23173: Einwegschürzen auf Rolle, 35my, schwarz, Länge 125cm

Material:

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% | 6,0 | 10 | mg/dm² |
| Ethanol 95% | <2,0 | 10 | mg/dm² |
| Isooctan | 2,0 | 10 | mg/dm² |

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% | 2 Std. / 70°C |
|---------------|-----------------|
| Ethanol 95% | 2 Std. / 60°C |
| Isooctan | 0,5 Std. / 40°C |

Verhältnis der mit den 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.

Buchloe, den 30.12.2020

Aussteller:

i.A. Amanda Kreuzmann

Qualitätsmanagement

