

EU- Konformitätserklärung Lebensmittelechtheit

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

Hiermit erklären wir, dass das von uns gelieferte Produkt:

Artikelnummer: **2666, 2665, 2661, 2660, 2662**
 Artikelbezeichnung: **2666: Chemikalienschutzhandschuh „Professional“, grün, S
 2665: Chemikalienschutzhandschuh „Professional“, grün, M
 2661: Chemikalienschutzhandschuh „Professional“, grün, L
 2660: Chemikalienschutzhandschuh „Professional“, grün, XL
 2662: Chemikalienschutzhandschuh „Professional“, grün, XXL**
 Material: **Nitril**

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%	<3,0	10	mg/dm ²
Ethanol 10%	<3,0	10	mg/dm ²
Ethanol 50%	<3,0	10	mg/dm ²
Ethanol 95%	3,2	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 Lebensmittel
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Essigsäure 3%	0,5 Std./20°C
Ethanol 10%	0,5 Std./20°C
Ethanol 50%	0,5 Std./20°C
Ethanol 95%	0,5 Std./20°C
Isooctan	0,5 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 28.10.2019