

Konformitätserklärung

für Gegenstände aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt:

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Serie
769 066	Einhand Garniespritze	Patisserie

den rechtlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht.

Beschreibung (Werkstoffe/Optik): **GPPS (Genral Purpose Polystyrol),
HIPS (High Impact Polystrol),
ABS (Acryl-Nitril-Butadien) ,
HDPE (Poylethylen)**

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Verwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Die Prüfungen erfolgen nach den Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG. Ab dem 01.01.2016 werden die Migrationsprüfungen auf Basis des Artikels 17 und 18 in Verbindung mit Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 durchgeführt.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der EU-Kunststoff-Verordnung (VO (EU) Nr. 10/2011).

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation, werden in dem o. g. Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung / CAS-Nr. / Ref.-Nr.	SML-Wert / Grenzwert
Gesamtmigration	< 10 mg/dm ²
Flüchtige organische Bestandteile	< 15 mg/dm ²
Acrylnitril	< 0,01 mg/kg
Butadiene	< 0,01 mg/kg

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen soll(en):

Wässrige, saure und fettige Lebensmittel

- Bestimmungsgemäße Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Langzeitkontakt bei Raumtemperatur

bzw. Prüfbedingungen im Labor (Simulanz, Kontaktdauer, Temperatur):

Testdauer	Lebensmittelsimulanzie	Test Temperatur
0,50 h	3% Essigsäure	40°C
0,25 h	Isooctan	20°C

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

0,26 dm²/ 50 g

Im Produkt werden keine Dual-Use-Additive eingesetzt.

Im Produkt findet keine funktionelle Barriere Anwendung.

Diese Bestätigung gilt für den von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Der Artikel erfüllt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben für die angegebenen Lebensmittel. Von der über die Vorgaben hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Lebensmittel hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Die Gültigkeit der Erklärung erlischt bei Änderung der Rechtsvorgaben.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Dokumentname: N:\KE-Konformitätserklärungen\KE Kaiser\KE erstell\03_KE Kaiser Serien\Patisserie\KE_DE_20150218_Patisserie_769 066 Einhand Garnierspritze_MKU.doc