

Konformitätsbescheinigung Lebensmittelechtheit

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

Hiermit erklären wir, dass das von uns gelieferte Produkt:

Artikelnummer: **27211-27241-27201-27251-27261**

Artikelbezeichnung: **27211: Baumwoll-Handschuh „Nature“, starke Qualität, 26 cm, XL
27241: Baumwoll-Handschuh „Nature“, starke Qualität, 26 cm, L
27201: Baumwoll-Handschuh „Nature“, starke Qualität, 35 cm, L
27251: Baumwoll-Handschuh „Nature“, starke Qualität, 26 cm, M
27261: Baumwoll-Handschuh „Nature“, starke Qualität, 26 cm, S**

Material: **Baumwolle**

Mit seinen Synthetik-Fasern den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011 sowie in seinen Baumwollfasern der Verordnung (EU) 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.

Sofern in den Produkten Stoffe mit Beschränkungen (SML/QM) enthalten sind, werden die in der Verordnung (EU) 10/2011 aufgeführten Grenzwerte eingehalten. Für Stoffe, die nicht in der Unionsliste (Anlage I der Verordnung (EU) 10/2011) aufgeführt sind, gelten weiterhin die nationalen Bestimmungen wie z.B. die Empfehlung des BfR und Anforderungen des § 31 Abs. 1 LFGB.

Bezüglich der Synthetik-Fasern gelten folgende Angaben:

Verwendete Substanzen, welche einer Beschränkung unterliegen:

Substanz	CAS-Nummer
Terephthalsäure	100-21-0
Antimontrioxid	1309-64-4

Gesamtmigration:

Simulanz	Gesamtmigration	Migrationslimit	Einheit
Essigsäure 3%	10	10	mg/dm ²
Ehtanol 95%	4	10	mg/dm ²
Isooctan	6	10	mg/dm ²

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

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

Essigsäure 3%	2 Std/40°C
Ehtanol 95%	30 Min/40°C
Isooctan	2 Std/40°C

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

Essigsäure 3%	2,40 dm ² /400ml
Ehtanol 95%	0,72 dm ² /120ml
Isooctan	2,40 dm ² /400ml

Aussteller:


i.A. Sabine Grünewald-Hilken
Qualitätsmanagement

Buchloe, den 24.11.2017