

## Konformitätsbescheinigung Lebensmittelechtheit

Franz Mensch GmbH  
Gewerbering 20-21  
86922 Eresing

Hiermit erklären wir, dass das von uns gelieferte Produkt:

Artikelnummer: **1219, 12105, 12106, 12107, 12108**

Artikelbezeichnung: **1219: Standard-Haube im Sparpack, leichte Qualität, weiß, 50cm**  
**12105: Standard-Haube im Sparpack, leichte Qualität, rot, 50cm**  
**12106: Standard-Haube im Sparpack, leichte Qualität, blau, 50cm**  
**12107: Standard-Haube im Sparpack, leichte Qualität, grün, 50cm**  
**12108: Standard-Haube im Sparpack, leichte Qualität, gelb, 50cm**

Material: **PP-Vlies**

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011 sowie 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.

### Gesamtmigration:

Simulanz	Gesamtmigration	Migrationslimit nach EU-Verordnung 10/2011	Einheit
Destilliertes Wasser	< 3,0	10	mg/dm <sup>2</sup>
Ethanol 50%	< 3,0	10	mg/dm <sup>2</sup>
Acetic Acid 3%	< 3,0	10	mg/dm <sup>2</sup>
Rectified Olive Oil	< 3,0	10	mg/dm <sup>2</sup>


### Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: wässrige, alkoholhaltige, säurehaltige und fettige 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:

Destilliertes Wasser	2 Std/40°C
Ethanol 50%	2 Std/40°C
Acetic Acid 3%	2 Std/40°C
Rectified Olive Oil	2 Std/40°C

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

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produktes ist durch den Produktionsdatenstempel gewährleistet.

Aussteller:   
i.A. Rainer Riedenauer  
Qualitätsmanagement

Datum: Eresing, den 20.01.2016