



Konformitätserklärung für Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

Artikel-Nr.: **8019999**

Artikel Bezeichnung: **Stielbürste extra lang HYG 770 x 40 mm
PA 66 0,55 / 0,80 mm blau / schwarz**

Getestet gemäß EN-1186 und 13130; sowie GEN/TS 14234

Wir bestätigen, dass die oben angeführten Produkte den Materialanforderungen für Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, entsprechen. Diese sind in der EU Verordnung 10/2011/EC definiert. Die Farbkonzentrate (master batches) entsprechen der Europäischen Entschließung Res AP (89) 1. Sämtliche Substanzen, die bei der Herstellung der Produkte eingesetzt werden, sind im Anhang I der Verordnungen 10/2011/EC angeführt. Sie enthalten Inhaltsstoffe mit spezifischen Migrationsgrenzen (SML), die in Anhang I angeführt sind. Die Produkte wurden sowohl auf Gesamtmigration als auch auf spezifische Migration entsprechend der Verordnung 10/2011/EC getestet. Die Gesamt- und spezifischen Migrationsgrenzen werden voll erfüllt.

Körpermaterial: **Polyethylen**

FDA (American Food and Drug Administration): Die Rohmaterialien entsprechen der FDA-CFR 21 / Food Code 2009.

EU – Verordnungen und Richtlinien:

Entspricht den EU Verordnungen 10/2011/EC, 1935/2004/EC, 2023/2006, 579/2011/EC und den EU – Richtlinien 93/43/EEC, 2002/72/EC.

Migrationstests:

Die Gesamtmigration in Isooctan als Ersatz für Fett (2 Stunden bei 60° C, dann 2 Tage bei 20° C), 3% essigsaurer Lösung (2 Stunden bei 100° C) und 10% Ethanol (2 Stunden bei 100° C) bleibt unter den bestehenden Grenzwerten von 60 mg / kg Lebensmittel bzw. 10 mg / dm².



Besatzmaterial (Filamente): Polyamid 66

(Polyhexamethylenadipinsäureamid) Der Hersteller der Filamente erklärt, dass alle verwendeten Rohmaterialien die Anforderungen der EU-Richtlinie 2002/72/EC erfüllen. Diese Richtlinie betrifft Material, das dazu vorgesehen ist, mit Lebensmittel in Kontakt zu kommen.

Stanzdraht: Rostfreier Edelstahl (1.4301 – AISI 304).

Lebensmittelkontakt: Es bestehen keine Einschränkungen.

Vor Gebrauch: Es wird empfohlen, die Pinsel zu reinigen, desinfizieren und/oder zu sterilisieren.

Nach Gebrauch: Reinigen, desinfizieren oder sterilisieren Sie die Pinsel nach dem Gebrauch gemäß den firmeninternen HACCP – Vorschriften. Reinigen Sie mit Reinigungsmitteln, die dem vorgegebenen PH – Wert entsprechen. Diese Reinigung kann manuell oder im Geschirrspüler erfolgen. Sterilisation im Autoclav ist möglich, die Pinsel sind temperaturbeständig bis + 134° C und können mit allen zugelassenen Desinfektionsmitteln behandelt werden.

*) Dual Use = Zusatzstoffe, die auch als Lebensmittelzusätze zugelassen sind

**) SML = Spezifische Migrationsgrenze in mg/kg Lebens- oder Simulanzmittel