



Konformitätserklärung für Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

Artikel-Nr.: **8581030-W, 8581030-B, 8581030-R,
8581030-Y, 8581030-G**

Artikel Bezeichnung: **Lebensmittelpinsel HYG 215 x 30 mm
PBT 0,15 mm weiß, blau, rot, gelb, grün**

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 Verordnung 10/2011/EC angeführt. Sie enthalten Inhaltsstoffe mit spezifischen Migrationsgrenzen (SML), die in Anhang I angeführt sind. Die Produkte wurden durch das Dänische Technologische Institut sowohl auf Gesamtmigration als auch auf spezifische Migration entsprechend der Verordnung 10/2011/EC getestet. Die Gesamt- und spezifischen Migrationsgrenzen werden unter folgenden Voraussetzungen erfüllt:
Kontakt mit allen Arten von Lebensmittel bei einer Maximaltemperatur von 40°C und einer Maximaldauer von einer Stunde.

Körpermaterial: Polypropylen (98%), - Farbkonzentrat (2%)

Polypropylen enthält folgende „dual use Bestandteile“:

24550 Stearinsäure

56585 Glycerinester mit Stearinsäure

92080 Talk

93440 Titanium Dioxid (TiO₂)

46640 BHT (2,6-Di-tert-butyl-p-kresol)



Die Produkte enthalten keine funktionellen Sperren, wie in Verordnung 10/2011/EC definiert. Sie enthalten keine Gefahrenstoffe für Gesundheit und Umwelt gemäß Artikel 3 in der Rahmenverordnung 1935/2004/EC. Hergestellt gemäß Verordnung 2023/2006/EC „Gute Herstellungspraxis“, entsprechen die Produkte der gültigen EU – Gesetzgebung für Kunststoffartikel, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen (10/2011/EC).

Besatzmaterial (Filamente): Polyester PBT (Polybutylenterephthalath)
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).

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 Olivenöl, 3% essigsaurer Lösung, 10% Ethanol und Isooktan bleibt unter den bestehenden Grenzwerten von 60mg / kg Lebensmittel bzw. 10mg / dm².

Lebensmittelkontakt: Bei Einhaltung der angeführten Temperatur und Kontaktzeit bestehen keine Einschränkungen.

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

Nach Gebrauch: Reinigen, desinfizieren oder sterilisieren Sie die Stielbürste 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 Stielbürste ist temperaturbeständig bis + 134° C und kann mit allen zugelassenen Desinfektionsmitteln behandelt werden.



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

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