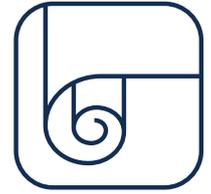


# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



## Angaben zur Lebensmittelzulassung des Materials 27/3 R

Erstellt:	Freigegeben Geschäftsführung:	Version:	Datum:	Ersetzt:
A. Jensen	B. Funke	06	16.12.2022	05

Nach Angaben des Rohmateriallieferanten entspricht das Material 27/3 R folgenden Normen:

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in der aktuellen Fassung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Das Material wurde in Übereinstimmung mit den entsprechenden Anforderungen dieser Verordnung hergestellt.

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der aktuellen Fassung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Das Produkt erfüllt die entsprechenden Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der aktuellen Fassung und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- trockenen und fett- oder ölhaltigen Lebensmitteln gem. Anhang III, Tabelle 2
- bis 30 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 80 °C
- nicht für wässrige, saure und alkoholische Lebensmittel gem. Anhang III, Tabelle 2

Die verwendeten Rohmaterialien erfüllen die Anforderungen dieser Verordnung in der aktuellen Fassung.

Das Produkt führt nicht zu unzulässigen Veränderungen der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Das oben genannte Produkt enthält keine Dual-Use-Additive gem. Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

(Lebensmittelzusatzstoffe) und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen) in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Die Prüfung der Gesamtmigration, der spezifischen Migration und anderer geltenden Einschränkungen (maximal zulässige Menge, primär aromatische Amine usw.) werden gem. dieser Verordnung in der geänderten Fassung durchgeführt. Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Artikels festgestellt wurde: 6dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup> Lebensmittelsimulantien und Migrationsbedingungen für die Migrationstests: D2 (Pflanzenöl) 30 Minuten bei 80 °C.

FDA, 21 CFR parts/sections 177.1500 Nylon resins

Das Produkt erfüllt die maßgeblichen, in dieser Verordnung festgelegten Anforderungen und ist geeignet für den direkten Kontakt mit: - trockenen und fett-/ölhaltigen Lebensmitteln (einschl. freie Fette und Öle), wie in §21 CFR 176.170 (c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen V, VIII, IX Einsatzbedingungen B (mit siedendem Wasser sterilisiert) bis G (gefroren) wie in 21CFR 176.170 (c) Tabelle 2 aufgeführt. Nicht für wässrige und/oder alkoholische Lebensmittel.

Bernhard Funke  
Geschäftsführer

Märtens Transportbänder GmbH  
Lise-Meitner-Str. 18, 24941 Flensburg

Die Abgabe der Konformitätserklärung erfolgt im Rahmen unseres mit Ihnen bestehenden Vertrages. Eine Haftungserweiterung wird hierdurch nicht begründet. Der Kunde ist von einer sorgfältigen Prüfung der Funktionen bzw. Anwendungsmöglichkeiten der gelieferten Produkte durch dafür qualifiziertes Personal nicht befreit. Mit diesen Angaben verlieren frühere Angaben ihre Gültigkeit.



Tradition and innovation since 1929