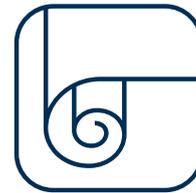


KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Angaben zur Lebensmittelzulassung des Materials
PVC 1261/48 B

Erstellt:	Freigegeben Geschäftsführung:	Version:	Datum:	Ersetzt:
A. Sliwa	B. Funke	01	14.09.2023	-

Gemäß unserer Vorlieferanten entspricht das Material PVC 1261/48 B den folgenden EU-Richtlinien, einschließlich aller Änderungen bis zum Veröffentlichungsdatum dieser Erklärung.

- 1935/2004 / EG, insbesondere bezieht sich dies auf die relevanten Artikel 3, 11(5), 15 und 17
- 2023/2006 / EG
- 10/2011 / EG

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln, die nur eine Prüfung mit den Simulanzlösemitteln A, B, C und/oder E erfordern, wie in der Richtlinie 10/2011/EG und ihren Änderungen bis zum Datum der Veröffentlichung dieser Erklärung definiert. Mit der Einschränkung, dass der Kontakt auf 70 °C und bis zu 30 Minuten bei wiederholter Verwendung begrenzt ist.

Der Kontakt von Lebensmitteln des Typs 01.04, ungesättigter Äthylalkohol, mit diesem Band wird in Anlehnung an die Gesetzgebung nicht unterstützt.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen für den Kontakt mit allen Lebensmitteltypen, die eine Prüfung mit dem Simulanzlösemittel D1 und/oder D2 erfordern, wie in der Richtlinie 10/2011/EG und ihren Änderungen bis zum Datum der Veröffentlichung dieser Erklärung definiert, mit Ausnahme des Lebensmitteltyps 01.04. Der Kontakt ist auf 40 °C bis zu 30 Minuten bei wiederholter Verwendung begrenzt.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen für den Kontakt mit den Lebensmitteltypen 08.02, 08.03.A.I, 08.06.A, 08.08.A, wie in der Richtlinie 10/2011/EG und ihren Änderungen bis zum Datum der Veröffentlichung dieser Erklärung definiert. Mit der Einschränkung, dass der Kontakt auf 70 °C bis zu 30 Minuten bei wiederholter Verwendung begrenzt ist.

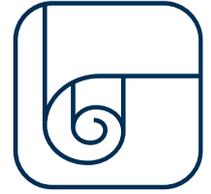
Das Material erfüllt die Anforderungen an die Farbechtheit gemäß der Resolution AP89(1).

Die Kontaktzeiten und -temperaturen wurden so gewählt, dass sie der tatsächlichen Verwendung unseres Produkts entsprechen.

Das zur Feststellung der Konformität des Erzeugnisses verwendete Verhältnis von Lebensmittelkontaktfläche zu Volumen beträgt 6 dm²/kg. Es sind ein oder mehrere Stoffe enthalten, für die ein spezifischer Migrationsgrenzwert (SML) oder ein quantitativer Höchstwert (QM) gilt. Unser Produkt erfüllt alle SML- und QM-Beschränkungen, die für die oben genannten Bedingungen der wiederholten Verwendung gelten.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Angaben zur Lebensmittelzulassung des Materials
PVC 1261/48 B

FDA-Konformität:

Die Beschichtung entspricht der FDA CFR21 §175.300 unter den Bedingungen C bis G für die folgenden Lebensmitteltypen:

Nicht saure (pH über 5,0), wässrige Produkte; kann Salz und/oder Zucker sowie Öl/Wasser- Emulsionen mit niedrigem oder hohem Fettgehalt enthalten.

Saure (pH 5,0 oder darunter), wässrige Produkte; kann Salz und/oder Zucker enthalten sowie Öl/Wasser-Emulsionen mit niedrigem oder hohem Fettgehalt.

Wässrige, saure oder nicht saure Produkte, die freies Öl oder Fett enthalten; kann Salz enthalten und Wasser/Öl-Emulsionen mit niedrigem oder hohem Fettgehalt.

Milchprodukte und Modifikationen:

A. Wasser/Öl- Emulsion mit hohem oder niedrigem Fettgehalt.

B. Öl/Wasser- Emulsion mit hohem oder niedrigem Fettgehalt.

Fette und Öle mit geringer Feuchtigkeit.

Getränke: Alkoholfrei.

Bäckereierzeugnisse.

Trockene Feststoffe.

Darüber hinaus sollten die Verwendungsbedingungen gleich oder weniger sein als „Pasteurisieren über 65 Grad Celsius“.

Benutzer werden aufgefordert, §175.300 auf die genannten Nutzungsbedingungen hin zu überprüfen.

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.