



Konformitätserklärung

Für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

Aussteller: Schauenburg Ruhrkunststoff GmbH, Weseler Str. 35, 45478 Mülheim an der Ruhr

Hiermit wird erklärt, dass unsere Produkte:

- Flexadux P1 N PU-AE-A
- Flexadux P2 PU Food
- Flexadux P3 S PU-AE
- Flexadux P3 SV PU-AE
- Flexadux P7 ML PU Food
- Flexadux P7 L PU-AE
- Flexadux P7 LN PU-AE
- Flexadux P7 N PU-AE
- Flexadux P7 M PU Food
- Flexadux P7 MLPU AE AW
- Flexadux P7 OL PU Food
- Flexadux P7 OL PU-AE AW
- Flexadux P7 M PU-AE AW
- Flexadux P3 OSV PU-AE
- Flexadux PAS-FOOD

den in der jeweils aktuellen Fassung geltenden Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 entsprechen. Die Fertigung entspricht den Regeln der GMP Richtlinie EC 2023/2006.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die Prüfung erfolgte nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011 unter Einsatz der Lebensmittelsimulanz E.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie Nr. 174/2015. Folgende Stoffe mit Beschränkung werden in dem o. g. Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung	SML-Wert
Dibutylphthalate	0,3
Benzylbutylphthalate	30
Bis-(2-ethylhexyl)phthalate	1,5
Di-n-octylphthalate	--
Diisononylphthalate	9
Diisodecylphthalate	9

Hinweise zu Dual-Use-Stoffen:

Im TPU können Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoff erlaubt sind, enthalten sein:

- E321: 2,6-Di-tert-butyl-p-kresol (BHT), PM/Ref.Nr. 46640



Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Art/ Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

- Getreide; Getreideprodukte (Flocken, Puffmais, Cornflakes, Mehl, Grieß, Stärke, Teigwaren, trockene Backwaren ohne Fettstoffen an der Oberfläche)
- Kartoffelstärke; Zucker; Zuckererzeugnisse in fester Form, die keine Fettstoffe an der Oberfläche enthalten
- Trocken- und Dörrobst, ganz oder in Form von Mehl oder Pulver; ganz frische oder gekühlte Früchte
- Trocken- und Dörrgemüse, ganz oder in Form von Mehl oder Pulver; ganzes frisches oder gekühltes Gemüse
- geschälte, trockene Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen)
- Eier ohne Schale, Eigelb oder Eiweiß, in Pulverform oder getrocknet ; Trockenmilch; Käse, ganz, mit Rinde
- Zubereitung zur Herstellung von Suppen und Brühen, zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Fertiggerichte, in Pulverform oder getrocknet, ohne Fettstoffen an der Oberfläche
- Hefen und Triebmittel, getrocknet; Gestrichene Brotschnitten, Sandwiches, Toastes und dergleichen, ohne Fettstoffe an der Oberfläche
- Getrocknete Lebensmittel ohne Fettstoffe an der Oberfläche; Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel
- Speisesalz; Kaffeebohnen und -pulver; Aromatische und andere Pflanzen (Kamille, Malve, Minze, Lindenblüten, Tee und andere)
- Gewürze und Aromastoffe in gewöhnlichem Zustand (Zimt, Gewürznelken, Senf in Pulverform, Pfeffer, Vanille, Safran und andere)

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:
Flächen-Volumen-Verhältnis = 10 dm² /kg Lebensmittel



Verwendungsbedingungen, wie Dauer und Temperatur der Behandlung oder Lagerung bei Kontakt mit Lebensmittel:

1. Die oben genannten Schläuche sind geeignet für den Einweg- oder Mehrwegkontakt mit den ebenfalls oben aufgeführten trockenen Lebensmitteln ohne Fettstoffen an der Oberfläche sofern einen Kontaktzeit von 4 h und eine Kontakttemperatur von 40 °C nicht überschritten werden.
2. Er ist nicht einsetzbar für den Kontakt mit alle wässrigen, sauren, alkohol- und fetthaltigen Lebensmitteln sowie trockenen Lebensmitteln mit Fettstoffen an der Oberfläche, da er für diese Anwendung nicht geprüft wurde.

In den o.g. Produkten wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt und dessen Verwendung wie spezifiziert. Die Konformitätsprüfung wurde nach o.g. Regeln durchgeführt; danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen der rechtlichen Vorgaben, Bei Abweichungen von Einsatzzwecken obliegen die Konformitäts- und Eignungsprüfung dem Verwender.

Mülheim an der Ruhr, den 01.07.2020

Ort, Datum, Unterschrift

Gültigkeit bis zum Widerruf durch Neuausstellung