



VLIES-MÄNTEL

Druckknöpfe | ohne Taschen

Hersteller

Firma + Anschrift	WIROS Wilfried Rosbach GmbH, Karl-Arnold-Str. 5, 47877 Willich, Deutschland
Handelsmarke	care & serve®

Produktvarianten

Produktbeschreibung	care & serve® premium Vlies-Mäntel Druckknöpfe ohne Taschen
Artikelnummern	25000302 25000303 25000304 25000305 25000306 25000313 25000314 25000315 25000324 25000325 25000326 25000334 25000335

Verwendung

Lebensmittelkontakt	Dieses Produkt ist nicht für den bewussten direkten Lebensmittelkontakt vorgesehen, ist aber bei kurzzeitiger Berührung der aufgelisteten Lebensmittel (siehe Auflistung unter Standards) unbedenklich.
Einschränkung	Nicht zum Einpacken und Lagern von Lebensmitteln geeignet.

Herstellungspraxis

ISO 9001:2015	Qualitätsmanagementsysteme
---------------	----------------------------

Standards

EG 1935/2004	Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen							
	<table><thead><tr><th>Spezifikationen zur Verwendung</th><th>Ergebnis</th></tr></thead><tbody><tr><td>Vorgesehene Lebensmittelarten</td><td>Alle Lebensmittel</td></tr><tr><td>Vorgesehene Bedingungen</td><td>0,5 Stunden bei 40 °C</td></tr><tr><td>Geprüftes Oberflächen-/Volumenverhältnis</td><td>6 dm² / 1 kg Lebensmittel (EU-Würfel)</td></tr></tbody></table>	Spezifikationen zur Verwendung	Ergebnis	Vorgesehene Lebensmittelarten	Alle Lebensmittel	Vorgesehene Bedingungen	0,5 Stunden bei 40 °C	Geprüftes Oberflächen-/Volumenverhältnis
Spezifikationen zur Verwendung	Ergebnis							
Vorgesehene Lebensmittelarten	Alle Lebensmittel							
Vorgesehene Bedingungen	0,5 Stunden bei 40 °C							
Geprüftes Oberflächen-/Volumenverhältnis	6 dm ² / 1 kg Lebensmittel (EU-Würfel)							
	Nicht-absichtlich zugefügte Substanzen (NIAS) Eventuell vorhandene NIAS (Verunreinigungen, Abbau- und Reaktionsprodukte) wurden per GC/MS-Screening ermittelt. Falls dabei NIAS nachweisbar waren, wurde die Verbrauchssicherheit durch international anerkannte wissenschaftliche Grundsätze zur Risikobewertung bestätigt.							
	Die Lebensmitteleignung bezieht sich im Allgemeinen auf das Material. Es wird nur das Material geprüft, nicht jedes Produkt.							
EUV 10/2011	Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen							
	<table><thead><tr><th>Geprüfte Simulanzien</th></tr></thead><tbody><tr><td>3 % Essigsäure</td></tr><tr><td>95 % Ethanol</td></tr></tbody></table>	Geprüfte Simulanzien	3 % Essigsäure	95 % Ethanol				
Geprüfte Simulanzien								
3 % Essigsäure								
95 % Ethanol								
	SML-Substanzen Es werden Stoffe mit SML-Werten eingesetzt und benannt. Die Einhaltung der Grenzwerte wird für die angegebenen Lebensmitteltypen und Anwendungsbedingungen bestätigt.							
	Dual Use Additive Dual Use Additive sind laut Vorlieferanten weder Bestandteil des Produktes noch im Herstellungsprozess verwendet worden.							
	Funktionelle Barriere Keine Verwendung einer funktionellen Barriere gemäß 10/2011 Artikel 3.							



Konformitätserklärung (Lebensmittel)



Konformitätserklärung

Wir bestätigen in alleiniger Verantwortung, dass die Konformitätserklärung auf den Angaben unserer Vorlieferanten beruht und auf selber durchgeführten Stichproben-Analysen und dass die aufgelisteten Produkte den Anforderungen der aufgeführten Richtlinien und Verordnungen, sowie Normen in jeweils gültiger Fassung, entsprechen.

Verantwortung

Diese Konformitätserklärung deckt explizit nur Lebensmittelarten und Anwendungsbedingungen ab, die durch die Angaben im oberen Teil eingeschlossen sind. Der Hersteller kann keinerlei Verantwortung übernehmen für alle darüberhinausgehenden Lebensmittelarten (vgl. Kunststoff VO Anhang III Tabelle 2) oder Kontaktbedingungen (Dauer, Temperatur), da diese unvorhergesehenen Wechselwirkungen mit dem Artikel hervorrufen und damit die Konformität des Artikels beeinträchtigen können.

Diese Konformitätserklärung basiert auf dem untersuchten Muster und der Hersteller stellt sicher, dass die Routineproduktion diesem untersuchten Muster entspricht. Jede Änderung der Rezeptur, der Rohstoffe oder der Produktionsabläufe kann die Konformität des Produktes beeinflussen. Diese Konformitätserklärung ist dementsprechend gültig solange es keine Veränderung in den zuvor genannten Parametern oder der relevanten gesetzlichen Anforderungen gab.

Willich, 14.09.2022

Michael Hummels
Geschäftsführer | Managing Director

