

LEBENSMITTELKONTAKT

Deklaration zur Produktkonformität



Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller:

Advanced Technology Gloves
ATG Hand Care (Pvt) Ltd.
Spur Road 7 - IPZ Phase 2
Katunayake
Sri Lanka

Kontaktadresse in der EU:
Heilbronner Str. 150, 70191 Stuttgart

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die nachstehen beschriebene Persönliche Schutzausrüstung (PSA):

MaxiChem[®] Cut[™]

mit der Artikelnummer 76-733

erfüllt die Anforderungen der Artikel 3, 11 Absatz 5, 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Entschließung RESAP (2004) 4 über Gummiprodukte, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Alle in dem Produkt verwendeten Stoffe entsprechen den Vorschriften:

- Relevante Positiv-Liste
- Extrahierbare Stoffe / Gesamtmigration
- Flüchtige organische Stoffe
- Sensorische Tests
- Farblässigkeit

Außerdem entspricht das Produkt den nationalen Vorschriften in:

Germany: § 31 LFGB (German Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch), Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) XXI- 1. Bedarfsgegenstände aus Natur- und Synthetikgummi in Kontakt mit Lebensmitteln.

France: Arrêté du 5 août 2020, relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Italy: Decreto Ministeriale del 21/03/1973- ed emendamenti.

Netherlands: Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen - Art 3c - Rubberproducten.

Czech Republic: Vyhláška č. 38/2001 Sb.- Hlava II- Požadavky na výrobky z elastomerů a materiálů na základě přírodního a syntetického kaučuku.

Angaben zur Verwendung der Materialien bzw. des Artikels:

Lebensmittelsimulanz	Lebensmittel	Empfehlung
Essigsäure 3%	Säurehaltige Lebensmittel, pH <4,5	Ja
Ethanol 50% + MPPO	Alkohole, Fettige Lebensmittel, Milchprodukte	Nein
MPPO (Tenax)	Trockene nicht fettende Lebensmittel	Ja

Dauer und Temperatur der Verwendung bei Lebensmittelkontakt:

Kurzzeitiger Kontakt bis 10 Min bei 40°C.

Gesamtmigration: getestet 0,5h/40°C mit Essigsäure 3%

Gesamtmigration: getestet 0,5h/40°C mit Ethanol 50%

Gesamtmigration: getestet 0,5h/100°C mit MPPO/Tenax



Das Verhältnis von Lebensmittelkontaktfläche zum Volumen, wodurch die Konformität bestimmt wird (dm²/kg Lebensmittelsimulanz):

6/1 (Essigsäure 3%, Ethanol 50% - Gesamtmigration)

0.5/0.002 (MPPO - Gesamtmigration)

15/07/2022

Sisira Kumara
Director - Quality Assurance
ATG Hand Care (Pvt) Ltd.
regulations@atg-glovesolutions.com