

## Konformitätserklärung

für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind,  
mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

haug bürsten KG  
Föllstr. 6  
86343 Königsbrunn  
[vertrieb@haugbuersten.de](mailto:vertrieb@haugbuersten.de)



Getestet und empfohlen vom  
Bundesverband der  
Lebensmittelkontrolleure e.V.

Hiermit erklären wir, dass unser Produkt

**Wasserschieber m. Wechselprofil  
einlippig, 620 x 35 x 30mm**

| Artikelnummern              |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 87860 PP GF weiß, EPDM weiß |                            |
| 87861 PP GF weiß, EPDM rot  | FC87861 PP GF/EPDM rot     |
| 87862 PP GF weiß, EPDM blau | FC87862 PP GF/EPDM blau    |
| 87863 PP GF weiß, EPDM grün | FC87863 PP GF/EPDM grün    |
| 87864 PP GF weiß, EPDM gelb | FC87864 PP GF/EPDM gelb    |
|                             | FC87865 PP GF/EPDM lila    |
|                             | FC87867 PP GF/EPDM schwarz |

den gesetzlichen Vorschriften in der aktuell gültigen Fassung der Verordnung

- (EU) Nr. 1935/2004 entspricht.
- (EU) 10/2011 und Ergänzungen entspricht.
- des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) entspricht.
- (EG) 2023/2006 (GMP) entsprechend gefertigt wurde.

Im Produkt sind Stoffe mit Beschränkungen enthalten. Die Produkte wurden bezüglich Gesamtmigration (OM) sowie der spezifischen Migration (SM) gemäß Verordnung (EU) 10/2011 getestet. Grenzwerte für Gesamt- und spezifische Migration werden bei den genannten Verwendungsbedingungen nicht überschritten.

Für Stoffe, die nicht in der Unionsliste (Anhang I der Verordnung (EU) 10/2011) aufgeführt sind, gelten weiterhin die nationalen Bestimmungen wie z.B. die Empfehlungen des BfR.

**Verwendete Dual Use Additive gemäß den Informationen der Vorlieferanten:**

- E 470a Calciumstearat
- E 470b Magnesiumsalz von Speisefettsäuren

**Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck:**

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

Alle

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Jegliche Kontaktbedingungen, die eine Erhitzung auf 70°C bis zu 2 Stunden oder auf 80°C bis zu 15 Minuten umfassen und denen keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung folgt.

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

6 dm<sup>2</sup>/l

Es wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produktes für das vorgesehene Kontaktmaterial hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Ausstellungsdatum: 06.03.2025

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

**Allgemeiner Hinweis:**

Die Prüfungen werden an vorgegebenen Artikeln der Materialgruppe durchgeführt. Weiterhin stellt haug bürsten sicher, dass generell nur solche Rohstoffe zum Einsatz kommen, für welche die entsprechenden Eignungshinweise vorliegen. Unsere Aussagen stützen sich auf die von unseren Zulieferern bereitgestellten Dokumenten und von Dritten durchgeführten Tests und Migrationsprüfungen. Die Angaben dieser Konformitätserklärung basieren auf unserem aktuell gültigen Stand. Bei Gesetzesänderungen, Änderungen von Richtlinien, Verordnungen, Rohstoffen, Verarbeitungsprozessen o.ä. wird diese Erklärung einer Neubewertung unterzogen. Sofern Änderungen vorgenommen werden, stellt haug bürsten diese in geeigneter Weise zur Verfügung. Frühere Erklärungen verlieren dann ihre Gültigkeit.