

Konformitätsbescheinigung für Lebensmittelkontakt-Materialien



Lieferant:	Backideen H&G GmbH Bergstraße 17 66969 Lemberg Tel.: 06331 2271700 Fax: 06331 2271705
Produkt:	Spanntuch für Teigkessel
Back-Ideen Artikelnummer:	z.B 580597,580598,580599
Lieferanten Artikelnummer:	

1° Beschreibung Materials

Das Baktuch weiß-grün besteht aus BACK-TEX PES-Gewebe.
(Polyestergewebe aus Polyestergarnen)

Nach dem Webprozess wird das Gewebe in mehreren speziellen Veredelungsstufen gewaschen und thermofixiert und kann nach dieser Behandlung als lebensmittelunbedenklich eingestuft werden.

Das Garn enthält laut Hersteller keine gesundheitsschädlichen Stoffe.

2° Vorgesehener Lebensmittelkontakt

Art des Lebensmittels: **zum Abdecken von Teigen in der Bäckerei**

Das Baktuch ist geeignet für jede Art von Lebensmitteln oder nur für eine/mehrere der nachstehenden Kategorien:

- Trockene Lebensmittel
- Trockene und fettreie Lebensmittel
- Nasse und wasserhaltige Lebensmittel
- Fetthaltige Lebensmittel
- Tiefkühlprodukte (Einfrieren und Auftauen in der Verpackung oder Einfrieren und Auftauen außerhalb der Verpackung)

3° Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen

a) Europa (inkl. Deutschland)

Einhaltung der Rahmenverordnung 1935/2004 und der Kommissionsverordnung 2023/2006. Einhaltung der §§ 30,31, und 33 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Bedarfsgegenständeverordnung (Deutschland)
EU Richtlinie 2002/72 (in aktueller Fassung)

Im Rahmen der im Anhang beigefügten Prüfung war die untersuchte Probe des Textiles verkehrsfähig gemäß Bedarfsgegenstände VO und EU-VO 10/2011 und zum kurzfristigen Lebensmittelkontakt bei Raumtemperatur geeignet. Siehe Untersuchungsbericht im Anhang.

Prüfbedingungen für Migrationsprüfungen:

Simulanzlösemittel	Prüfbedingungen (Zeit / Temperatur)	Globalmigration in [mg/kg] oder [mg/dm ²]
Essigsäure Ethanol Iso-Octan	48 Std. / Temp 40°C	0,7 mg/dm ² 0,8 mg/dm ² <0,5 mg/dm ²

Back-Ideen H&G GmbH

Bergstraße 17

66969 Lemberg

Tel. 06331 - 22 717 00

Fax 06331 - 22 717 05

21.8.2015

[Datum, Unterschrift]

Eurofins Laborservices GmbH, Institut für LWA · Bucher Hauptstraße 25 · D-90427 Nürnberg

Backideen H&G GmbH
Herr Florian Hartmuth
Bergstraße 17
66969 Lemberg**Sachbearbeiter** Herr K. Schröttel
Kundenbetreuer Herr K. SchröttelPrüfberichtsdatum 05.03.2012
Seite 1/2**Prüfbericht** AR-12-GG-001607-01**Probennummer** 592-2012-00001662**Betrifft**Polyestertücher
Untersuchung von "Polyestertücher" auf Globalmigration gemäß
"Bedarfsgegenstände-VO" (EN 1186); Untersuchungszeitraum:
48 h; Temperatur: 40°C; Lösemittel: 3 % Essigsäure, Ethanol
und Iso-Octan
Kennzeichnung Auftrag: Brezeltuch, Backtuch, Sturzkastentuch;
auf dem Tuch werden Brötchenteiglinge zur Gärung gelagert; es
wird nicht auf diesem Tuch gebacken**Einsender**

Herr Florian Hartmuth

Auftraggeber

Herr Florian Hartmuth

Überbringer

Post

Probennummer Kunde

2/2

Verpackung

lose

Probenanzahl

1

Eingangstemperatur

Raumtemperatur

Lagerungstemperatur

Raumtemperatur

Probenahmedatum

22.02.2012

Beginn Analyse

24.02.2012

Ende Analyse

05.03.2012

Eingangsdatum Labor

24.02.2012

Probennehmer

Auftraggeber

Prüfergebnisse**G6011 Migrationstest mit 3% Essigsäure (#)**

Methode EN 1186

Globalmigrationswert (mit Essigsäure)

Grenzwert bzw. Spezifikation

0,7 mg/dm²
10 + 1

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.

Eurofins Laborservices GmbH, Institut für LWA · Bucher Hauptstraße 25 · D-90427 Nürnberg

Sitz der Gesellschaft: Hamburg, AG Hamburg HRB 100643

Geschäftsführer: Dr. Markus Brandmeier, Dr. Andreas Müller.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufsbedingungen.

Ust ID.Nr.: DE 258832946

NORD/LB Konto: 150 143 170 [BLZ 250 500 00] IBAN DE 39250500000150143170 BIC/SWIFT NOLADE2H

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufsbedingungen.



A-PL-6526.07.02, AQS 07/507

Durch die DGA Deutsche Gesellschaft für
Akkreditierung mbH akkreditiertes Prüflaboratorium

DIN EN ISO/IEC 17025

Die Akkreditierung gilt nur für die in der Urkunde
aufgeführten Prüfverfahren

G6012 Migrationstest mit 10% Ethanol (#)

Methode EN 1186

Globalmigrationswert (mit Ethanol)	0,8	mg/dm ²
Grenzwert bzw. Spezifikation	10 + 1	

G6013 Migrationstest mit Isooctan (#)

Methode EN 1186

Globalmigrationswert (mit Isooctan)	< 0,5	mg/dm ²
Grenzwert bzw. Spezifikation	10 + 1	

(#) = Eurofins Laborservices GmbH, Institut für LWA (Nue ist für diesen Test akkreditiert).

BEURTEILUNG

Im Rahmen der durchgeführten Prüfung war die untersuchte Probe verkehrsfähig gemäß BedarfgegenständeVO und EU-VO 10/2011 und zum kurzfristigen Lebensmittelkontakt bei Raumtemperatur geeignet.

Unterschrift

Klaus-Dieter Schröttel
(Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker)