Hightechflon GmbH & Co. KG
Macairestr. 4
78467 Konstanz
+49 (0)7531 917 541

**EU-Konformitätsbescheinigung für Verpackungsmaterial, Maschinen und Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind.**

**Artikelnummer: PTFE.GFA.115.HTF.BLU**

Hiermit wird erklärt, dass das oben genannte Produkt und die zur Herstellung eingesetzten Materialien und Rohstoffe, in Übereinstimmung mit den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, sowie der er Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission entsprechen und für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind.

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

Das Produkt wird in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt.

Das Material enthält keine Mehrschicht-Verbundmaterialien oder Stoffe mit einer funktionellen Barriere bzw. Additive „mit doppeltem Verwendungszweck“, für die entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 Einschränkungen oder Reinheitskriterien vorliegen.

Das Produkt ist für den Kontakt mit fettigen, fettfreien, sauren, trockenen und wässrigen Lebensmitteln geeignet, vorausgesetzt, dass es bei Temperaturen zwischen -40°C und max. +240°C verwendet wird und der Kontakt zum Lebensmittel ausschließlich mit dem PTFE-Material erfolgt. Die Prüfung (OM6) erfolgte gemäß der Verordnung (EU) 10/2011 mit den folgenden Simulanzien:

| Verwendete Simulanzien | Zeit | Temperatur | max. zulässig | Testergebnis |
|---|---|---|---|---|
| A – de-ionisiertes Wasser | 4.0 Std | 100°C | 10mg/dm² | <3.0mg/dm² |
| B - 3% Essigsäure (w/v) | 4.0 Std | 100°C | 10mg/dm² | <3.0mg/dm² |
| D2- 95% (Substitut für rektifiziertes Olivenöl) | 4.0 Std | 60°C | 10mg/dm² | <3.0mg/dm² |
| D2 - Isooctan (Substitut für rektifiziertes Olivenöl) | 2,5 Std | 60°C | 10mg/dm² | <3.0mg/dm² |

Das Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde beträgt 6 dm²/kg

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Konstanz, 26.11.2026






*Goran Vlajic*