

Konrad Hornschuch AG**74679 Weissbach****Konformitätserklärung****für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen****Pflegeleichter Tischbelag aus PVC d-c-table „Manhattan“****Materialnummern:**

F3858000 F3859000 F3859027 F3859048 F2312043 F2312082 F2315115 F2315141 F2315163
F3858001 F3859006 F3859028 F3859051 F2312045 F2312083 F2315120 F2315143 F2315170
F3858002 F3859007 F3859031 F3859052 F2312050 F2312084 F2315121 F2315145 F2315171
F3858003 F3859011 F3859032 F3859054 F2312051 F2315100 F2315123 F2315150 F2315173
F3858004 F3859012 F3859033 F2312020 F2312053 F2315101 F2315125 F2315151 F2315180
F3858005 F3859017 F3859034 F2312021 F2312055 F2315103 F2315130 F2315152 F2315181
F3858006 F3859018 F3859035 F2312023 F2312060 F2315105 F2315131 F2315153 F2315183
F3858007 F3859022 F3859038 F2312025 F2312061 F2315110 F2315133 F2315155
F3858008 F3859024 F3859044 F2312040 F2312063 F2315111 F2315135 F2315160
F3858010 F3859025 F3859045 F2312041 F2312080 F2315113 F2315140 F2315161

Hiermit erklären wir, dass unsere Tischbeläge d-c-table Manhattan mit den oben genannten



Materialnummern, die mit dem Symbol gekennzeichnet sind, den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr.1935/2004 sowie der Kunststoffverordnung (Verordnung (EU) 10/2011) mit allen Ergänzungen entsprechen. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) 10/2011.

Die Gesamtmigration liegt bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert.

Prüfungen (gemäß Empfehlung der „Guideline on testing conditions for articles in contact with foodstuffs“, A CRL-NRL-FCM Publication 2009):

- Essigsäure 3%,
- Ethanol 10%
- Pflanzliches Öl
- Prüfbedingungen: 2 h 40°C

Unsere Tischbeläge sind für alle Arten von Lebensmitteln geeignet. Ein kurzzeitiger Kontakt zu Lebensmittel ist unbedenklich. Die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel werden nicht beeinträchtigt.

Das Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde beträgt 6 dm² je kg Lebensmittel.

Es wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Dual Use Additive:

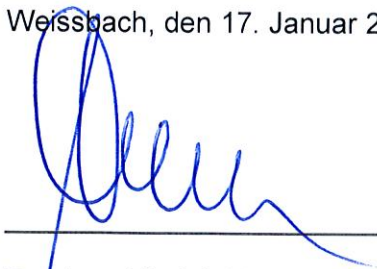
Gemäß den Informationen unserer Rohstofflieferanten können folgende Dual Use Additive enthalten sein:

- E170 Calciumcarbonat
- E171 Titandioxid
- E172 Eisenoxid
- E210 Benzoesäure
- E321 Butylhydroxytoluol
- E464 Hydroxypropylmethylcellulose
- E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- E500 Natriumcarbonat
- E514 Natriumsulfat
- E524 Natriumhydroxid
- E551 Siliziumdioxid
- E553b Talk
- E1203 Polyvinylalkohol

Die Rückverfolgbarkeit der Produkte nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 wird durch die Materialnummer gewährleistet.

Wir bestätigen außerdem, dass alle Fertigungsschritte nach GMP (Verordnung (EG) 2023/2006) durchgeführt werden.

Weissbach, den 17. Januar 2017



Dr. Hans-Hinrich Kruse
Chief Executive Officer



Lothar Machule
Chief Sales Officer