

HERSTELLERBESCHEINIGUNG PUR FOOD

Herstellerbescheinigung der NORRES PUR FOOD Schläuche zur Eignung im Lebensmittelbereich

Gelsenkirchen,
02.02.2024

Wir bestätigen hiermit, dass die Polyurethan Schläuche der NORRES PUR FOOD Serie, welche aus speziellen und besonders hochwertigen Rohstoffen gefertigt werden, hervorragend für viele Anwendungen im Lebensmittelbereich geeignet sind. Zu dieser Produktreihe zählen unter anderem die folgenden Schlauchtypen, in der Standardausführung mit transparenter, uneingefärbter Wandung:

- CP PUR 455 FOOD
- CP PUR-INOX 455 FOOD

Das für die Schlauchwandung verwendete Material hat die folgenden Eigenschaften:

- **EU-Verordnung 10/2011:**
Die eingesetzten Monomere und Additive entsprechen der **EU-Verordnung 10/2011** sowie **EG 1935/2004**.
- **FDA-Konformität** (Food and Drug Administration der USA):
Die verwendeten Roh- und Zusatzstoffe (ausgenommen Stabilisatoren) sind im **Code of Federal Regulations, Title 21 § 177.2600 „Rubber articles intended for repeated use“** der FDA vom 01.04.2010 gelistet. Die verwendeten Antioxidantien / Stabilisatoren sind im § 178.2010 „Antioxidants and/or stabilizers for polymers“ aufgeführt.
- **BfR** (Deutsches Bundesinstitut für Risikobewertung, ehemals BgVV):
Die bei der Herstellung eingesetzten Monomere sind in der **Bedarfsgegenstandsverordnung** in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I S.5), zuletzt geändert am 24.06.2013, gelistet. Die monomeren Ausgangsstoffe sind in Kapitel 2 der **Empfehlung XXXIX, „Bedarfsgegenstände auf Basis von Polyurethanen“** des BfR vom 01.06.1998, zuletzt aktualisiert am 01.01.2012, gelistet.

(Hinweis: Die oben genannten Richtlinien für den Lebensmittelkontakt, die auf EU-Richtlinien basieren, führen teilweise zu Begrenzungen des Restgehalts von einzelnen Kunststoffkomponenten. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die EU-Verordnung 10/2011, die für alle EU-Mitgliedsstaaten gilt, einen Grenzwert für Migrationen aus Kunststoffprodukten im Lebensmittelbereich vorsieht. Auch wenn, wie in diesem Fall, eine offizielle Bestätigung seitens des Herstellers vorliegt, sollen in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 10/2011 diese Messungen vom Anwender am Endprodukt durchgeführt werden, wobei diese mit dem entsprechenden Lebensmittel oder lebensmittelsimulierenden Stoffen in Kontakt stehen. Zeit und Temperaturen sollen derart gewählt werden, dass sie den tatsächlichen Verhältnissen im normalen Gebrauch der Artikel, gemäß der Regel der EU-Verordnung 10/2011, entsprechen. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders sicherzustellen, dass der Artikel für den angestrebten Verwendungszweck geeignet ist.)

Unser Qualitätsmanagement ist nach DIN/ISO 9001 zertifiziert.