

# ERKLÄRUNG ZUR LEBENSMITTEL-KATEGORIE-ZULASSUNG DES PRODUKTS

Der autorisierte, in der Europäischen Gemeinschaft niedergelassene Repräsentant,

**ANSELL HEALTHCARE EUROPE N.V.  
RIVERSIDE BUSINESS PARK, BLOCK J  
BOULEVARD INTERNATIONAL 55  
B-1070 BRUSSELS**

erklärt, dass der nachstehend beschriebene Handschuh

## TouchNTuff® 93-163

zugehörig zur Kategorie "Elastomers and Rubber" (nähere Informationen über die Materialzusammensetzung des Ansell-Produkts siehe Technisches Datenblatt)

die folgenden Vorschriften erfüllt:

EG-Verordnungen 1935/2004 und 2023/2006 bezüglich einer Guten Herstellungspraxis (Good Manufacturing Practices/GMP) für Materialien und Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind. (Nähere Informationen siehe GMP-Erklärung von Ansell.)

Alle in der Produktion dieses Handschuhs verwendeten Inhaltsstoffe, Ausgangsmomere und Zusatzstoffe sind in der Form kompatibel mit allen

- Positivlisten,  
- relevanten spezifischen Migrationsgrenzwerten (SML/Specific Migration Limit) oder -  
beschränkungen,

wie sie in den Lebensmittelgesetzen der EU-28 spezifiziert sind.

France: Arrêté du 9 novembre 1994, relatif aux matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires

Italy: D.M. 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale

Germany: BfR Empfehlung XXI (2011) Bedarfsgegenstände auf Basis von Natur- und Synthesekautschuk

Netherlands: Regeling Verpakkingen en Gebruiksartikelen (Warenwet), Hoofdstuk III, Rubberproducten Verpakkingen

Czech Republic: Vyhláška č. 38/2001 Sb. (Consolidated 2009-5-15) Annex 07: Elastomers and rubber products - list of materials

Slovakia: Výnos MPSR a MZSR z 9. júna 2003 č. 1799/2003 - 100, Annex 10

United Kingdom: FDA Code of Federal Regulations, Title 21, Part 177, section 2600 (21 CFR 177.2600) - Rubber articles intended for repeated use

**Globale Migrationsdaten:**

Type of foodstuffs - Testing conditions	Wasserhaltige Lebensmittel	Alkoholhaltige Lebensmittel	Säurehaltige Lebensmittel	Fetthaltige Lebensmittel Korrekturfaktor 1	Fetthaltige Lebensmittel Korrekturfaktor 2	Fetthaltige Lebensmittel Korrekturfaktor 3	Fetthaltige Lebensmittel Korrekturfaktor 4	Fetthaltige Lebensmittel Korrekturfaktor 5
2 Stunden/Temp. 40°	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>
10min/40°C	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<10 mg/dm <sup>2</sup>	<50 mg/dm <sup>2</sup>					

Die analytische Toleranz für Simulanzen von wasser-, alkohol- und säurehaltigen Lebensmitteln beträgt 2 mg/dm<sup>2</sup> und 3 mg/dm<sup>2</sup> für Simulanzen von fetthaltigen Lebensmitteln.

**Schlussfolgerungen:**

- Innerhalb der EU-28 gelten in Verbindung mit allen Lebensmittelkategorien keine Anwendungsbeschränkungen



Guido Van Duren  
 Director – Regulatory Affairs PPE Products  
 Ansell

Date 24-07-2018