

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitserklärung

Wir,

BINGOLD GmbH + Co. KG
Victoriaallee 1
22143 Hamburg
Deutschland

erklären hiermit, dass unser Produkt:

Bingold Nitril 50PLUS, blau, S - XXL, Artikelnummer: 634901 - 634905

GTIN Dispenser:

S: 04004034634909

M: 04004034634923

L: 04004034634947

XL: 04004034634961

XXL: 04004034004399

den folgenden Regularien in der jeweils gültigen Fassung entspricht:

- Verordnung (EG) 1935/2004 inkl. Rückverfolgbarkeit
- Verordnung (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis
- Empfehlung XXI für Bedarfsgegenstände auf Basis von Natur- und Synthesekautschuk des Bundesinstitutes für Risikobewertung
- Empfehlung XXI/1. Bedarfsgegenstände aus Natur- und Synthesekautschuk im Lebensmittelkontakt des Bundesinstitutes für Risikobewertung
- Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch insb. § 30/31 (LFGB)

Die Globalmigration wurde unter folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Prüfzeit	Prüftemperatur	Ergebnis [mg/dm ²]	Grenzwerte nach der 21. BfR Empfehlung
3% Essigsäure	2 h	40°C	8,9	10 mg/dm ²
10 % Ethanol	2 h	40°C	<3	10 mg/dm ²
Olivenöl	2 h	40 °C	<3	10 mg/dm ²

Die o. g. Grenzwerte werden unter den spezifizierten Anwendungsbedingungen eingehalten.

Die Anforderungen gem. Artikel 3 der VO 1935/2004 werden eingehalten. Das Produkt bewirkt bei der Verwendung entsprechend der genannten Verwendungsbedingungen keine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften und keine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung des Lebensmittels.

Als Rohstoffe (Ausgangsstoffe, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe) werden ausschließlich die Stoffe der Positivliste der 21. BfR Empfehlung verwendet.

Das Produkt ist für folgende Anwendungen geeignet:

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen dürfen:

Alle Arten von Lebensmitteln

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material nicht in Kontakt kommen dürfen:

Keine Einschränkungen

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Lebensmittelkontakt:

Kurzzeitkontakt bei Raumtemperatur

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) 1935/2004 des Produktes wird durch die Chargennummer auf jeder Box gewährleistet.

Diese Konformitätserklärung gilt ausschließlich für den spezifizierten Anwendungsbereich. Bei Verwendung des Produktes außerhalb der angegebenen Bedingungen obliegt die Prüfung der Konformität dem Anwender.

Diese Konformitätserklärung ist gültig bis 18.04.2026.

Hamburg, den 19.04.2024



i.A. Sarah Guntrum
QM-Beauftragte/Qualitätssicherung/PRRC

Declaration of Compliance regarding food contact

We,

BINGOLD GmbH + Co. KG
Victoriaallee 1
22143 Hamburg
Germany

herewith declare that our product

Bingold Nitril 50PLUS, blue, S - XXL, article no.: 634901 - 634905

GTIN Dispenser:

S: 04004034634909

M: 04004034634923

L: 04004034634947

XL: 04004034634961

XXL: 04004034004399

complies with the following legal requirements in their current valid version:

- (EU) 1935/2004 including traceability
- (EU) 2023/2006 about good manufacturing practice
- BfR Recommendation XXI for rubber products
- BfR Recommendation XXI/1 for rubber products intended to come into contact with foodstuffs
- German LFGB esp. § 30/31 (LFGB)

The global migration was tested under the following conditions:

Simulant	time	temperature	Results [mg/dm ²]	Limit acc. to 21. BfR recommendation
3% acetic acid	2 h	40°C	8,9	10 mg/dm ²
10 % Ethanol	2 h	40°C	<3	10 mg/dm ²
Olive Oil	2 h	40 °C	<3	10 mg/dm ²

The limits stated above are maintained under the specified conditions.

The requirements laid down in article 3 of the regulation 1935/2004 are maintained. The product does not change the composition of a food and also not the organoleptic characteristics.

Only raw materials (basic materials, auxiliaries, additives) listed in the positive list of the 21. BfR recommendation are used.

The product is suitable for the following applications:

Types of food to be intended to come into contact with the glove:

all types of food

Types of food not to be intended to come into contact with the glove:

No limitations

Duration and temperature of treatment and storage when in contact with the food:

Short term contact at room temperature

The traceability according to regulation (EU) 1935/2004 is assured by applying lot numbers on each box.

The declaration of compliance is only valid for the specified conditions of use. The user is responsible for testing the compliance himself for any other conditions different from the conditions of use stated above.

This declaration is valid until 18.04.2026.

Hamburg, 19.04.2024



I.A. Sarah Guntrum
QM-Officer/Quality Assurance/PRRC

**DECLARATION DE CONFORMITE A LA REGLEMENTATION RELATIVE AUX
MATERIAUX ET OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES**

Je soussigné :

**BINGOLD GmbH + Co. KG
Victoriaallee 1
22143 Hamburg
Allemagne**

Déclare que le gant :

Bingold Nitril 50PLUS, bleu, S - XXL, numéro de piece: 634901 - 634905

GTIN Box:

S: 04004034634909

M: 04004034634923

L: 04004034634947

XL: 04004034634961

XXL: 04004034004399

est conforme aux exigences:

- du règlement 1935/2004 CE
- du règlement 2023/2006/CE
- Recommandation XXI concernant les matériaux et objets à base de caoutchouc naturel et synthétique de l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques
- Recommandation XXI/1. Objets en caoutchouc naturel et synthétique en contact avec les aliments de l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques
- Réglementation allemande (Code des denrées alimentaires et des aliments pour animaux) en particulier § 30/31 (LFGB)

Analyses de migrations globales testées sous les conditions suivantes :

Simulant	Temps d'analyse	Température d'essai	résultat [mg/dm ²]	valeurs limites conformément à la recommandation du BfR l'institut fédéral l'évaluation des risques.
3 % acide acétique	2 h	40°C	8,9	10 mg/dm ²
10 % éthanol	2 h	40°C	<3	10 mg/dm ²
Huile d'olive	2 h	40 °C	<3	10 mg/dm ²

La limite de 10 mg/dm² est maintenue sous les conditions ci-dessus.

Les exigences de l'article 3 du règlement 1935/2004 sont respectées.

Le produit n'entraîne pas de modification inacceptable de la composition des denrées et aucune altération des propriétés organoleptiques après utilisation suivant les conditions analysées.

Seules les matières premières positives (matériaux de départ, additifs, matières auxiliaires) de la 21ème recommandation de la BfR sont utilisées dans la production.

Le gant en référence est apte :

Au contact de tous types d'aliments

Ces denrées ne doivent pas entrer en contact avec le gant en référence :

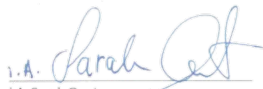
Aucune limitation

La traçabilité du produit suivant la directive (EG) 1935/2004 est garantie grâce au numéro de lot inscrit sur chaque distributeur.

Cette conformité est valable tant que la recette de production, le matériel utilisé, le processus de fabrication ainsi que les règlements appliqués restent inchangés.

Cette conformité est valable jusqu'au 18.04.2026.

Hamburg, 19.04.2024


i.A. Sarah Guntrum
QM-Officer/Quality Assurance/PRRC