eurofins | Consumer Product Testing

Eurofins Consumer Product Testing GmbH
Mendelsohnstraße 15D
D 22761 Hamburg

Tel: +49 40 570 104 250
Fax: +49 40 570 104 199

Hamburg, den 05.09.2013

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitserklärung
Certificate of food contact suitability

Stand: May 2013

Auftraggeber / Customer	COVENTYA Ltd. Enterprise Drive WV10 7DF Wolverhampton Großbritannien
Artikel-Bezeichnung / Article-description	beschichtetes Blech / coated iron-sheet
Artikel-Nr. / Article-No.	MOLCLEAR 110 PLUS
Eurofins-Probennummer / Eurofins sample-code	799-2013-00013088

Hiermit bestätigen wir, dass das oben bezeichnete Produkt den Anforderungen der folgenden Richtlinien, Verordnungen, Gesetzen und Anforderungen entspricht.

We hereby confirm that the above mentioned product comply with the Regulations, Directives, Laws and requirements as described below.

1. Allgemein / General	Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 27. Oktober 2004 [ABl. L338 vom 13.11.2004, S.4] Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and the Council from 27. October 2004 [OJ. L338, 13.11.2004, p.4]
	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01. September 2005 [BGBl. 2005 I, S. 2618] und Änderungen German Food and Feed Code and amendments
	Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung vom 23. 12.1997 [BGBl. I 1998 S.5] und Änderungen German Commodity Regulation and amendments

Spezifikationen zur Verwendung des Materials, insbesondere

Specifications on the use of the material or article, such as:

1. Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en) Type or types of food with which it is intended to be put in contact	wässrige, saure, alkoholische und fettige Lebensmittel als auch Milchprodukte aqueous, acidic, alcoholic and fatty foods as well as dairy products
2. Behandlungs- und Lagerungsbedingungen (Dauer, Temperatur) während Kontakt mit dem Lebensmittel / Treatment- and storage-conditions (time, temperature) during contact with foodstuff	Mehrfachgebrauch mit Kurzzeitkontakt bei bis zu 40 °C Repeated use with short term contact at up to 40 °C
3. Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum verwendeten Volumen zur Feststellung der Konformität des Kunststoff-Produkt: / Ratio of food contact surface area to the volume used in order to establish the compliance of the plastic product:	0,9 dm^2 zu 100 ml Prüflebensmittel 0.9 dm^2 with 100 ml food simulant

Gegen die Verwendung des Produktes im direkten Kontakt mit Lebensmitteln im Sinne der EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004, der §§ 30 und 31 des LFGB, Bundesgesetzblatt Nr. 55 vom 6.09.2005 sowie der Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung vom 01.01.2012, bestehen keine Bedenken.
Diese Unbedenklichkeitserklärung deckt alle Lebensmitteltypen und Anwendungen ab, die im oberen Teil spezifiziert sind. Es kann jedoch keine Gewährleistung übernommen werden für Wechselwirkungen mit Lebensmitteln, die aufgrund von Lebensmitteln oder Temperaturbelastungen erfolgen, die nicht Teil dieser Unbedenklichkeitserklärung sind.
Diese Unbedenklichkeitserklärung gilt ausschließlich für die untersuchten Muster und erlaubt keine Aussage über die Routineproduktion. Jede Änderung der Rezeptur, der Rohstoff oder der Produktionsabläufe kann die Konformität des Produktes beeinflussen.
Diese Unbedenklichkeitserklärung ist gültig so lange keine Veränderungen in der Rezeptur, der eingesetzten Rohstoffe und der Produktionsabläufe erfolgen und sich keine relevanten Änderungen der Gesetzeslage ergeben.

There are no objections against the usage of the investigated product in direct contact with foodstuff according to Regulation EC (No) 1935/2004, §30 and 31 of the German Food and Feed law as well as recommendation XXXVI of Federal Institute for Risk Assessment (BfR) as of 01.01.2012.
This declaration of no objection covers all types of food and all applications which are covered by the above mentioned specifications. The producer can not guarantee for any interaction with food which are caused by food stuff or temperature stress which is not specified by this declaration. This declaration of no objection is limited to the tested samples and does not represent a generally applicable statement on the quality of the continuous production. Any change in the recipe, the raw materials or the production processes can have an impact on this declaration of no objection.
This declaration of no objection is valid as long as no changes in the recipe, the raw materials or the production processes occur and the no major changes in the relevant regulation occur.

Hamburg, 05.09.2013

Eurofins
Consumer Product
Testing GmbH
Mendelssohnstr. 15d
22761 Hamburg

Unterschrift / Signature: i. A.
Eurofins CPT GmbH
(Analytical Service Manager / Food Chemist)

Rechtsverbindliche Unterschrift des Inverkehrbringers /
Legally binding signature of distributing company

Fimenname – Strasse – Ort /
Company name – Street – City

Unterschrift / Signature: