

LEBENSMITTELTauglichkeit von Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B)

Übereinstimmungserklärung

Mit dieser Erklärung bestätigen wir, dass Rubio Monocoat Oil Plus 2C verarbeitet auf einer Holzoberfläche für den Lebensmittelkontakt geeignet ist. Rubio Monocoat Oil Plus 2C wurde gemäß der europäischen Verordnung (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, vom unabhängigen Testinstitut Eurofin getestet und zertifiziert.

Die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 schreibt vor, dass Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind in ihrem fertigen Zustand mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, keine Bestandteile in Mengen auf das Lebensmittel übertragen dürfen, die die menschliche Gesundheit gefährden oder unverträgliche Veränderungen der Zusammensetzung des Lebensmittels oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels herbeiführen können.

Um die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 zu gewährleisten, wurden alle für Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B-Komponente) verwendeten Inhaltsstoffe geprüft und das Produkt wie nachstehend beschrieben auf Migration getestet.

Die für Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B-Komponente) verwendeten chemischen Substanzen sind entweder in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der geänderten Fassung oder in der Schweizer Verordnung SR 817.023.21 aufgeführt oder als nicht gefährlich eingestuft – das heißt, in den Produkten werden keine Stoffe verwendet, die als giftig, krebserregend, mutagen oder reproduktionsgefährdend eingestuft sind.

Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B-Komponente) enthält keine Dual-Use-Zusatzstoffe.

Repräsentative Proben von Holzbrettern, die mit Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B-Komponente) gemäß dem technischen Datenblatt behandelt wurden, die 2 Stunden lang bei 40 °C auf spezifische Migration, MOSH/MOAH, NIAS und sensorische Eigenschaften in Worst-Case-Simulationen getestet worden sind. Alle Ergebnisse lagen unter den Migrationsgrenzwerten, was bedeutet, dass das Produkt die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln für maximal 2 Stunden bei maximal 40 °C erfüllt, sofern Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B-Komponente) gemäß den Angaben im technischen Datenblatt auf das Holz aufgetragen und getrocknet/gehärtet wird.

Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B-Komponente) wird gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt. Darüber hinaus entspricht Rubio Monocoat Oil Plus 2C (A+B-Komponente) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Artikel 3, 15 und 17 über Trägheit, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit.

11. März, Izegem, Belgien


BV MUYLLE FACON SRL
Ambachtenstraat 58, B-8870 Izegem
Tel: +32 (0) 51 30 99 78 - Fax: +32 (0) 51 30 99 78
BTW BE 0807 980 657