

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG
Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200
E-Mail: qm@ragaller.com



Fachgroßhandel Szymanek GmbH
Produkte f. Sauberkeit & Hygiene
Herlasgrüner Str. 91
08233 Treuen

Kontakt: **Michael Wiedemann /
Christin Randel**
Zeichen: **MWI / CR**
Telefon: **+49 (0) 39205-41 11 76**
Telefax: **+49 (0) 39205-41 11 95**
E-Mail: **qm@ragaller.com**

Langenweddingen, 03.07.2020

Konformitätserklärung

Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Rohstoff / Material
660501	Zahnstocher Holz ungehülst – Box	Holz

Auf Basis der Informationen unserer Vorlieferanten stellen wir Ihnen die folgende Konformitätserklärung aus:

Materialbeschreibung:

Als erstes werden die Baumstämme in das kochende Wasser gelegt und entrindet. Die Furniere werden in die gewünschte Stärke geschnitten, gestanzt und gedämpft. Nach diesem Vorgang wird das Holz maschinell zum Endprodukt geformt und die Splitter beseitigt. Es erfolgt keine weitere Beschichtung oder Oberflächenbehandlung.

Die von der Ragaller GmbH gelieferten und zukünftig zu liefernden Produkte, sind für den direkten Kontakt mit Lebensmittel geeignet und entsprechen der EU-Verordnung 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Außerdem entsprechen Sie der nachfolgenden Verordnung:

- Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27.10.2004

Eigenschaften: Die Produkte eignen sich zum Einmalgebrauch als Essbesteck von Lebensmitteln aller Art.
Ware muss trocken gelagert werden

Die Produkte sind vollständig biologisch abbaubar und kompostierbar nach DIN EN13432:2000-12.

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG
Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200
E-Mail: qm@ragaller.com



Anwendungsbeschreibung:

Art/Arten von Lebensmitteln für die das Material geeignet ist:
keine Einschränkungen:

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Lebensmittelkontakt:
kurzzeitiger Kontakt – max. 30 Minuten
max. 70°C.

Analytik

Die Prüfbedingungen für die Globalmigration wurden gemäß den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Die Probe wurde während 2 Stunden bei 70°C mit Tenax und während 2 Stunden bei 80°C mit Wasser (Heißwasserextrakt nach EN 647 für spezifische Migration) in Kontakt gebracht. Die Migration erfolgte analog EN 14338 und EN 1186.

Im Heißwasserextrakt nach EN 647 wurde der Gehalt an Formaldehyd, sowie Blei, Cadmium, Chrom und Quecksilber bestimmt.

Die Sensorik wurde nach Lagerung über 2 Stunden bei 70°C mit Butterkekzen in Anlehnung an DIN 10955 durchgeführt. Als Vergleich galten Butterkekse, welche nicht in Kontakt mit der Probe gebracht wurden.

Zudem wurden die Proben auf die Gesamtkeimzahl untersucht.

Ergebnisse

Mit den beschriebenen Prüfbedingungen liegt der ermittelte Globalmigrationswert mit dem getesteten Simulanz unter dem Limit von 10 ± 3 mg/dm² der Bedarfsgegenständeverordnung und Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Formaldehyd und die untersuchten Elemente liegen unter der Bestimmungsgrenze.

Die Sensorik-Prüfung mit Butterkekzen ergab keine Abweichung im Geruch oder im Geschmack (Note 0/0). Die Bewertung greift auf eine Skala von 0-4 zurück. Werte ≥ 2 gelten als nicht verkehrsfähig.

Der mikrobiologische Befund der Probe ist unauffällig und entspricht der mikrobiologischen Grundbelastung.

Der spezifische Migrationswert [mg Substanz / kg Lebensmittel] wurde unter der Annahme berechnet, dass 6 dm² der Probe mit 1 kg Lebensmittel in Kontakt kommen. Mit jedem abweichenden Oberflächen-zu-Volumen-Verhältnis resultiert ein anderer spezifischer Migrationswert.

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG
Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200
E-Mail: qm@ragaller.com



Resultate		Probe – Holzbesteck unbeschichtet			
Parameter Methode	Resultat	Einheit	Andere Bezugswerte	Bestimmungsgrenze	
Abklatsch AMK CMBDS09		3 KBE/25cm ²			
Migration Bedingung LMPMET0705	2 Stunden / 70°C				
Migr. Tenax LMPMET0705	<1	mg/dm ²	10	BG: 1	
Migration Bedingung LMPMET0705	Butterkekse: 2 Stunden / 70°C				
Sensorik (Geruch/Geschmack) LMPMET0707(na)	0/0				
Migration Bedingung LMPMET0705	Wasser: 2 Stunden / 80°C				
Formaldehyd (Wasser) LMPMET0730	<0.1	mg/dm ²	1	BG: 0.1	
Parameter Methode	Resultat	Einheit	Andere Bezugswerte	Bestimmungsgrenze	
---> Info	Wasser: 2 Stunden / 80°C (nach EN 647)				
Blei LMPMET091(na) (ICP-MS)	<0.05	mg/kg	3	BG: 0.05	
Cadmium LMPMET091(na) (ICP-MS)	<0.05	mg/kg	0.5	BG: 0.05	
Chrom LMPMET091(na) (ICP-MS)	<0.2	mg/kg	0.3	BG: 0.2	
Quecksilber LMPMET091(na) (ICP-MS)	<0.2	mg/kg	0.25	BG: 0.2	

Sollten sich diesbezüglich Aktualisierungen ergeben, werden wir Sie unaufgefordert darüber informieren und Ihnen die neue Lebensmittel-Unbedenklichkeitserklärung zusenden.

Des Weiteren bestätigen wir die Chargen-Kennzeichnung sowie die dadurch gewährleistete Rückverfolgbarkeit aller gelieferten Produkte gemäß EG VO 1935/2004, Artikel 17.

Die Erklärung gilt unter der Bedingung, dass die Artikel unter normalen und vorgeesehenen Bedingungen eingesetzt werden, sowie einer Handhabung und Lagerung bei der die spezifischen Merkmale des Produktes erhalten bleiben.

Inverkehrbringer Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG
(Einführer): Schleißheimer Str. 93c; D-85748 Garching bei München

Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG

Erstellt von: Randel, Christin (03.07.2020)

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
Ab Ausstellungsdatum 1 Jahr.**