



*Lebensmittel-, Wasser- und Umweltanalysen
Lebensmittelchemische und chemisch-physikalische Analysen,
mikrobiologische Untersuchungen, Gutachten, Beratungen,
Betriebsüberwachungen, HACCP-Konzepte, Schulungen*

Labor Dr. Scheller GmbH - Am Mittleren Moos 48 - 86167 Augsburg

Medogen Diagnostika
Herrn Karl-Heinz Kypke
Ortsstraße 8

86450 Altenmünster

Labor Dr. Scheller GmbH
Sitz Augsburg-AG Augsburg, HRB-Nr.19221
Geschäftsführer:
Dr. rer. nat. Gerhard Scheller
Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
Öffentlich bestellter und vereidigter
Sachverständiger für Lebensmittel,
Bedarfsgegenstände und Trinkwasser
Privater Sachverständiger für die
Wasserwirtschaft
Amtlich zugelassener Sachverständiger
für die Untersuchung von Gegenproben
Zugelassen für mikrobiologische
Untersuchungen nach § 44 IfSG
Untersuchungsstelle nach § 15 TrinkwV
AQS-Labor mit Zertifikat AQS 07/090/03
Akkreditiertes Prüflabor gem. DIN EN ISO/IEC 17025
DAkkS-Registriernummer: D-PL-19230-01-00

Ihre Zeichen
Herr Kypke

Ihre Nachricht vom
14.05.2020

Unser Zeichen
1741/20/2A (11915/20)

Augsburg, den
23.07.2020/rn

Konformitätserklärung

für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt „Qualitätsmembran von Medogen®, EPDM, grau RAL7047, säuren- und laugenbeständig, lebensmittelecht, 137 °C“ Lot.Nr.130317, Art.Nr.02.205.0200“ den gesetzlichen Vorschriften der Verordnungen (EG) 1935/2004 und (EG) 2023/2006 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert. Die Prüfung erfolgt nach VO (EU) 10/2011. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen ebenfalls dieser Verordnung. Weiterhin sind die Anforderungen der Empfehlung XXI des Bundesinstituts für Risikobewertung erfüllt.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

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

Milch und Milcherzeugnisse

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

48 Stunden bei 40 °C sowie 30 Minuten bei 137 °C

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

4,8

Dr. Ruth Niemetz (stv. Laborleitung)

Gültigkeit: Ausstellungsdatum plus drei Jahre

Seite 1 von 1