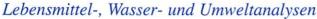
Labor Dr. Scheller



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 30.10.2023

Unser Zeichen PB23-8461 (P23-21148)

Augsburg, den 02.11.2023/ot

Konformitätserklärung

für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt "Silikonmembran reinweiß RAL9010, 200 °C", Lot.Nr. 251023, Art.Nr.02.005.0100 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 XV 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 200 °C
- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

2HA48

Von dar delskamn

für

Dr. G. Scheller (Laborleitung)

Gültigkeit: Ausstellungsdatum plus drei Jahre

Seite 1 von 1