

Konformitätserklärung / Declaration of Compliance

**für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,
gemäß Art. 15 der Verordnung (EU) 10/2011**

According to § 15 of EU Regulation 10/2011 on plastic materials and articles
intended to come into contact with food

Name des Ausstellers*: thermohauser GmbH
Business Operator: Bleichereistr. 28
D – 73066 UHINGEN

Wir erklären hiermit, dass die nachfolgend benannten Spritzbeutel „thermo – Silver“ aus Polyurethanbeschichtetem Baumwollgewebe mit folgenden Größen / Bezeichnungen

We herewith confirm that the “thermo – Silver” Pastry bags – made of polyurethane coated cotton fabric – and with the below size / descriptions

83000.11018	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 0 – 25 cm
83000.11019	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 1 – 28 cm
83000.11020	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 2 – 34 cm
83000.11021	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 3 – 40 cm
83000.11022	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 4 – 46 cm
83000.11023	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 5 – 50 cm
83000.11024	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 6 – 55 cm
83000.11025	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 7 – 60 cm
83000.11026	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 8 – 65 cm
83000.11027	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 9 – 70 cm
83000.11028	Spritzbeutel / Pastry bag Silver, Grösse/ size 10 – 75 cm

den Anforderungen der Verordnung EU 10/2011, der Verordnung EU 1935/2004, der Verordnung 2023/2006 sowie des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs in ihrer zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen Fassung entsprechen.

Meet the requirements of EU regulation 10/2011, EU regulation 1935/2004, EU regulation 2023/2006 and the German Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFBG) in the version valid as of the date of signature given below.



Folgende Stoffe mit Beschränkungen sind in den Ausgangsmaterialien enthalten:

The raw material of the above products contains the following substances with restrictions:

CAS. Nr.: 584-84-9, 91-08-7, 111-46-6, 77-99-6, 2082-79-3, 7440-22-4, Polyurethan

Die Auswertung der spezifischen Migration ergab, daß diese bei Anwendung gemäß dieser Konformitätserklärung jeweils unter den gesetzlichen Grenzwerten liegen.

The limits set forth by EU regulation 10/2011 for these substances in the finished product are observed by the above products under conditions of use as specified in this declaration.

Die oben beschriebenen Produkte dienen zum Ausbringen von pastösen Lebensmitteln und sind für den kurzfristigen Kontakt mit Lebensmitteln folgenden Kategorien geeignet:

The above-described products serve to squeeze pasty foodstuffs and are suited for short time contact with the following foodstuffs:

- Pastöse und fetthaltige Lebensmittel mit einem pH Wert zwischen 3 und 9
- Pasty and fatty foodstuffs with a pH value between 3 and 9

Die Einsatztemperatur liegt bei + 2 bis + 70° C.

The operating temperature is between + 2°C and + 70° C.

Das Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität festgestellt wurde, beträgt:

The ratio between surface and volume for which the conformity has been established is:

Essigsäure / Acetic Acid 3%	30 min, 40° C	O : V / S : V = 1,0 dm ² : 170 ml.
Ethanol 50% (v/v)	30 min, 40° C	O : V / S : V = 1,0 dm ² : 170 ml.
Ethanol 95% (v/v)	30 min, 40° C	O : V / S : V = 1,0 dm ² : 170 ml..
Isooctan / Isooctane	6 min, 20° C	O : V / S : V = 1,0 dm ² : 170 ml.

Die Produkte wiesen bei einer sensorischen Prüfung (Dreieckstest, 6 Probanden) weder eine Geruchs- noch eine Geschmacksabweichung auf.

An organoleptic test of the above products (triangle test with 6 probands), revealed neither an olfactory nor a taste deviation.

Die Produkte wurden auch auf Farblässigkeit getestet und als „farbecht“ bewertet.

The products have been tested on color fastness and been determined as “color fast”.

In den Produkten wird keine funktionelle Barriere verwendet.

The product does not contain a functional barrier.



Verwendete „Dual Use“ Stoff(e) / Dual Use additives:

CAS Nr.: 112926-00-8, 7631-86-9, 1332-58-7, 13463-67-7

Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Artikelnummer i.v.m. der Produktbezeichnung gewährleistet.

Traceability is secured by the use of item number and customer name.

US FDA:

The “thermo – Silver” Pastry bags were evaluated according to the US FDA Title 21 CFR, Section 175.300 “Indirect Food Additives: Adhesives and Components of Coatings – Resinous and Polymeric Coatings”.

Category: 175.300 (c)(3) – coating employed as a component of a container for repeated use

Condition of use: (E) – Room temperature filled and stored (no thermal treatment in the container)

Test component: Inner coating on white cotton cloth

Parameter: Distilled water, n – Heptane

Conclusion: The products received a pass rating

Von der über die Vorgaben der genannten Vorschriften hinausgehenden Eignung des Produktes / der Produkte für das vorgesehene Lebensmittel hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

In case the product is being used for applications beyond the requirements set forth by this regulation, the user has to ensure its adequacy by proper testing.

Uhingen, den 30. Dezember 2015



Helmut Sulger
Geschäftsführer