

Herstellerbescheinigung

PUR FOOD-AS

Herstellerbescheinigung der PUR FOOD-AS Schläuche zur Eignung im Lebensmittelbereich - Stand 20.07.2026

Unsere Polyurethanschläuche der PUR FOOD-AS Serie, welche aus speziellen und besonders hochwertigen Rohstoffen gefertigt werden, eignen sich hervorragend für viele Anwendungen im Lebensmittelbereich.

- PROTAPE® PUR-INOX 330 FOOD-AS
- PROTAPE® PUR-INOX 331 FOOD-AS
- AIRDUC® PUR-INOX 350 FOOD-AS
- AIRDUC® PUR-INOX 351 FOOD-AS
- AIRDUC® PUR-INOX 355 FOOD-AS
- AIRDUC® PUR-INOX 356 FOOD-AS
- AIRDUC® PUR 356 FOOD-AS REINFORCED
- BARDUC® PUR-INOX 382 FOOD-AS

Wir bestätigen hiermit für die genannten Artikel, dass für die Schlauchwandung verwendete Rohstoffe der EU-Verordnung 10/2011 sowie EG 1935/2004 entsprechen.

Die angegebenen Produkte wurden durch das unabhängige Hygiene-Institut des Ruhrgebiets (Prüfberichte H-340603-21, H-349324-21, H-360965-22) gemäß den Anforderungen der **EU-Verordnung 10/2011 „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“** und der **Bedarfsgegenstandsverordnung** für Lebensmittelbedarfsgegenstände geprüft. Die Untersuchungen haben ergeben, dass diese Produktreihen den Anforderungen der **EU-Verordnung 10/2011 „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“** und der **Bedarfsgegenstandsverordnung** für Lebensmittelbedarfsgegenstände entsprechen.

Die Untersuchungsergebnisse ergaben eine Eignung für den Kontakt mit jeglichen Lebensmitteln, für die eine Prüfung mit den aufgeführten Lebensmittelsimulanzien gefordert wird, in Verbindung mit den jeweils gezeigten Kontaktbedingungen:

Lebensmittelsimulanz	Kontaktbedingungen
E	2 Stunden bei bis zu 70 °C oder 15 min bei 100 °C

Darüber hinaus bestätigen wir für die oben genannten Produkte eingesetzten Wandungsmaterialien folgende Eigenschaften:

- **FDA-Konformität** (Food and Drug Administration der USA):
Die verwendeten Roh- und Zusatzstoffe (ausgenommen Stabilisatoren) sind im **Code of Federal Regulations, Title 21 § 177.2600 „Rubber articles intended for repeated use“** der FDA vom 01.04.2010 gelistet. Die verwendeten Antioxidantien / Stabilisatoren sind im § 178.2010 „Antioxidants and / or stabilizers for polymers“ aufgeführt.
- **Konformität mit der Bedarfsgegenständeverordnung**
Die bei der Herstellung eingesetzten Monomere sind in der **Bedarfsgegenständeverordnung** in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I S.5), zuletzt geändert am 24.06.2013 gelistet. Die monomeren Ausgangsstoffe sind in Kapitel 2 der **Empfehlung XXXIX, „Bedarfsgegenstände auf Basis von Polyurethanen“** des BfR (Deutsches Bundesinstitut für Risikobewertung, ehemals BgVV) vom 01.06.1998, zuletzt aktualisiert am 01.01.2012, gelistet.

Unser Qualitätsmanagement ist nach DIN / ISO 9001 zertifiziert.

(Hinweis: Die oben genannten Richtlinien für den Lebensmittelkontakt, die auf EU-Richtlinien basieren, führen teilweise zu Begrenzungen des Restgehalts von einzelnen Kunststoffkomponenten. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die EU-Verordnung 10 / 2011, die für alle EU-Mitgliedsstaaten gilt, einen Grenzwert für Migrationen aus Kunststoffprodukten im Lebensmittelbereich vorsieht. Auch wenn, wie in diesem Fall, eine offizielle Bestätigung seitens des Herstellers vorliegt, sollen in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 10 / 2011 diese Messungen vom Anwender am Endprodukt durchgeführt werden, wobei diese mit dem entsprechenden Lebensmittel oder lebensmittelsimulierenden Stoffen in Kontakt stehen. Zeit und Temperaturen sollen derart gewählt werden, dass sie den tatsächlichen Verhältnissen im normalen Gebrauch der Artikel, gemäß der Regel der EU-Verordnung 10 / 2011, entsprechen. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders sicherzustellen, dass der Artikel für den angestrebten Verwendungszweck geeignet ist.)