

Bestätigung Lebensmittelkonformität

Garlock GmbH
Falkenweg 1
41468 Neuss

Hiermit erklären wir, dass unser Material

GYLON® weiß Style 3510 und GYLON EPIX® Style 3510 (bedruckt/unbedruckt als Platten, gestanzte und verformte Ware) und damit eingeschlossen die Produktserien GYLON® Style 3503 und GYLON EPIX® Style 3503 (ungefärbtes und unbedrucktes GYLON® Style 3510 / GYLON EPIX® Style 3510 Material) den nachfolgend aufgeführten Verordnungen und Gesetzen in der jeweils gültigen Fassung entspricht:

- Europäische Verordnung (EG) Nr. 1935/2004*, mit den relevanten Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 10/2011
- Europäische Verordnung (EG) Nr. 2020/1245*, mit den Anforderungen der geänderten Anhänge I, II, IV und V
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) mit den relevanten Anforderungen der Bedarfsgegenstände VO
- BfR-Empfehlung zur Untersuchung von Hochpolymeren
- FDA 21 CFR 177.1550 (Hauptbestandteile). Der Filler ist gemäß 21CFR177.2600 anerkannt. Die Pigmente sind nach FDA unter 21CFR 178.3297 für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Der Nachweis der Einhaltung des Gesamtigrationswerts für alle Arten von Lebensmitteln wurde in Übereinstimmung mit Lebensmittelsimulanzien A, B und D2 durchgeführt (Prüfung bis einschließlich OM7).

Alle bei der Produktion genutzten Monomere und Additive sind im Anhang I der Verordnung EG 10/2011 genannt, es wurden keine „Dual Use“ additive hinzugefügt. Die vorgenannten Materialien sind vollsynthetische Materialien, lediglich folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation werden eingesetzt:

Substanz	Beschränkung (SML)
Tetrafluorethylen (CAS 116-14-3) nicht bestimmbar	Kleiner 0,05 mg/kg
Perfluoropropylperfluorovinylether (CAS 1623-05-8) nicht bestimmbar	Kleiner 0,05 mg/kg

So können die vorgenannten Materialien sicher für Dichtungen verwandt werden, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und in direktem Kontakt mit trockenen, wässrigen, sauren und fetthaltigen Lebensmitteln stehen können.

** Das Material findet auch in anderen von der Verordnung EC 1935/2004 nicht betroffenen Industrien Einsatz und wird daher nur auf Anfrage mit Rückverfolgbarkeit ausgeliefert.*

GARLOCK GMBH
an Enpro Company

Falkenweg 1, 41468 Neuss, Germany
☎ +49 2131 349 0
garlockgmbh@garlock.com
www.garlock.com

Garlock Sealing Technologies
Garlock USA
Garlock Australia
Garlock Canada

Garlock China
Garlock Germany
Garlock India

Garlock de México
Garlock New Zealand
Garlock Singapore

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck:

- Art/Arten von Lebensmitteln oder Verfahren, für die das Material geeignet ist:
 - o Getränke: alkoholfreie Getränke und alkoholische Getränke bis hin zu unvergälltem Ethylalkohol, klare wie trübe Getränke
 - o Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren, trocken wie frisch, mit Fettstoffen an der Oberfläche
 - o Schokolade, Zucker und daraus gewonnene Erzeugnisse, Zuckerwaren in fester Form und in Teig Form, mit Fettstoffen an der Oberfläche
 - o Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse mit einem pH-Wert von über 4,5,
 - o Fette und Öle
 - o Tierische Erzeugnisse und Eier mit einem pH-Wert von über 4,5,
 - o Milcherzeugnisse mit einem pH-Wert von über 4,5, Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde sowie Schmelzkäse
 - o Verschiedene Erzeugnisse: Essig, gebratene und geröstete Lebensmittel, Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen, Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen, in flüssiger, fester oder Pulverform, von fettiger Beschaffenheit, in jeglicher anderen Form als in Pulverform oder getrocknet, von fettiger Beschaffenheit. Soßen von fettiger Beschaffenheit, Senf, Sandwiches, Speiseeis, getrocknete Lebensmittel, tiefgekühlte oder gefrorene Lebensmittel, eingedickte Extrakte mit einem Alkoholgehalt von mind. 6%; Kakao, Kaffee, aromatische Kräuter, Gewürze und Würzmittel in natürlichem und im ölhaltigen Medium, jeweils mit einem pH-Wert von über 4,5
- Dauer und Temperatur des Lebensmittelkontakts
 - o Hochtemperaturanwendungen mit trockenen, wässrigen und fettenden Lebensmitteln bis zu 2 Stunden bei Temperaturen bis zu 175°C als auch Langzeitlagerung bei Raumtemperatur und darunter.
- Verhältnis der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wurde:
 - o 6 dm² Oberfläche / 1 kg Lebensmittel

Diese Unbedenklichkeitserklärung stellt den neuesten Stand dar und hat eine unbegrenzte Laufzeit. Sie wird erneuert, wenn wesentliche Änderungen in der Zusammensetzung oder der Produktion vorgenommen werden, die zu Veränderungen bei der Migration aus den Materialien oder Gegenstände führen, oder wenn wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.

Garlock GmbH
Falkenweg 1
41468 Neuss

Neuss, 05. August 2022 R. Kulesa, Senior Application Engineer

GARLOCK GMBH
an Enpro Company

Falkenweg 1, 41468 Neuss, Germany
☎ +49 2131 349 0
garlockgmbh@garlock.com
www.garlock.com

Garlock Sealing Technologies
Garlock USA
Garlock Australia
Garlock Canada

Garlock China
Garlock Germany
Garlock India

Garlock de México
Garlock New Zealand
Garlock Singapore