

MANUFACTURER CERTIFICATION PUR FOOD

Manufacturer certification of NORRES PUR FOOD hoses regarding suitability for applications in the food sector

Gelsenkirchen,
2022-09-22

Our NORRES PUR-FOOD polyurethane hoses, which are made from special and particularly high-quality raw materials, are ideal for many applications in the food industry.

- PROTAPE® PUR 330 FOOD
- PROTAPE® PUR 331 FOOD
- AIRDUC® PUR 351 FOOD
- AIRDUC® PUR 355 FOOD
- AIRDUC® PUR 356 FOOD
- AIRDUC® PUR 356 FOOD REINFORCED

We hereby confirm that the raw materials used for the hose wall comply with EU Regulation 10/2011 and EC 1935/2004.

The specified products have been tested by the independent Hygiene-Institut des Ruhrgebiets (test reports H-324111-20, H-324730-20, 349025-21) in accordance with the requirements of **EU Regulation 10/2011 „plastic materials and articles intended to come into contact with food“** and the **German Consumer Goods Ordinance** for food contact articles. The tests have proven that these product ranges meet the requirements of **EU Regulation 10/2011 „plastic materials and articles intended to come into contact with food“** and the **German Consumer Goods Ordinance** for food contact articles.

The test results indicated suitability for contact with any food for which testing with the listed food simulants is required, in association with the respective contact conditions shown:

Food simulant	Contact conditions
A	2 hours at up to 70 °C or 15 min at 100 °C
B	2 hours at up to 70 °C or 15 min at 100 °C
C	2 hours at up to 70 °C or 15 min at 100 °C
D1	No suitability / on request
D2	0.5 hours at up to 40 °C
E	2 hours at up to 70 °C or 15 min at 100 °C

In addition, we confirm the following properties for the wall materials used for the above-mentioned products:

- **Compliance with FDA (US Food and Drug Administration) regulations:**
The raw materials and additives used (except for stabilizers) are listed in the FDA Code of Federal Regulations, **Title 21 § 177.2600 “Rubber articles intended for repeated use”** dated April 1, 2010. The antioxidants and stabilizers used are listed in § 178.2010 „Antioxidants and/or stabilizers for polymers“.
- **BfR (German Federal Institute for Risk Assessment, formerly BgVV):**
The monomers used in manufacture are listed in the **German Consumer Goods Regulation (BGVO)** published December 23, 1997 (BGBl. 1998 I, p. 5), last changed on June 24, 2013. The used initial substances are listed in Section 2.1, Category 1 of Recommendation XXXIX, “Commodities based on Polyurethanes“ of the BfR from 01.06.1998, last updated on 01.01.2012.

(Note: Some of the guidelines for food contact cited above, which are based on EU Directives, lists limitations of the residual content of individual components of synthetic materials. However, it should be noted that the EU-Directive 10/2011, which applies to all EU member states, sets a limit value for the migration in synthetic products for food sector. Even if, as in this case, an official statement from the manufacturer is available, according to EU-Directive 10/2011, these tests should be performed on the end product by the processor using the corresponding foods or food simulation materials. Times and temperatures should be chosen to reflect actual conditions during the normal use of the articles, in accordance with the rule from EU-Directive 10/2011. It is the responsibility of the processor to ensure that the article is suitable for the intended purpose.)

Our quality management system is certified according to DIN/ISO 9001.

HERSTELLERBESCHEINIGUNG PUR FOOD

Herstellerbescheinigung der NORRES PUR FOOD Schläuche zur Eignung im Lebensmittelbereich

Gelsenkirchen,
 22.09.2022

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

- PROTAPE® PUR 330 FOOD
- PROTAPE® PUR 331 FOOD
- AIRDUC® PUR 351 FOOD
- AIRDUC® PUR 355 FOOD
- AIRDUC® PUR 356 FOOD
- AIRDUC® PUR 356 FOOD REINFORCED

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-324111-20, H-324730-20, 349025-21) 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 **Bedarfsgegenständeverordnung** 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 **Bedarfsgegenständeverordnung** 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
A	2 Stunden bei bis zu 70 °C oder 15 min bei 100 °C
B	2 Stunden bei bis zu 70 °C oder 15 min bei 100 °C
C	2 Stunden bei bis zu 70 °C oder 15 min bei 100 °C
D1	Keine Eignung / auf Anfrage
D2	0,5 Stunden bei bis zu 40 °C
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.

(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.)

Unser Qualitätsmanagement ist nach DIN/ISO 9001 zertifiziert.