

RE-USABLE PASTRY BAGS

Betreft folgende referentien :

- Art. 6777 : SPUITZAK KATOEN 40CM "JAN GEVERS"
- Art. 6779 : SPUITZAK KATOEN 50CM "JAN GEVERS"
- Art. 6781 : SPUITZAK KATOEN 60CM "JAN GEVERS"
- Art. 6782 : SPUITZAK KATOEN 70CM "JAN GEVERS"

SPRITZBEUTEL IN MEHRWEGQUALITÄTEN - DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

- 1 8 Qualitäten, jeweils in verschiedenen Größen
- 1 alle mit hochwertiger Mehrfachbeschichtung
- 1 lebensmittelrechtlich unbedenklich
- 1 undurchlässig, für alle Massen geeignet
- 1 hohe Geschmeidigkeit, angenehme Haptik, auch nach häufigen Wäschen

RE-USABLE PASTRY BAGS - OVERVIEW OF THE KEY FACTS

- 1 8 qualities, each in different sizes
- 1 grease proof due to multiple plastic coatings
- 1 food safe
- 1 suitable for all mixtures
- 1 flexible with good haptics, even after frequent washing

REINIGUNGSEMPFEHLUNG:

- 1 nach Gebrauch unter fließend heißem Wasser ausspülen
- 1 kurze Reinigung im kochenden Wasser möglich

CLEANING RECOMMENDATION:

- 1 hand wash with hot running water
- 1 brief dipping into boiling water



BAUMWOLLGEWEBE

- 1 Baumwollgewebe, hochwertig beschichtet
- 1 Bedruckung möglich
- 1 alle Spritzbeutel mit Saum und Aufhänger
- 1 Spitzenverstärkung jeweils ab Größe 3

COTTON FABRIC

- 1 cotton fabric with multiple plastic coating
- 1 colour-printing possible
- 1 all bags with seam and hanger
- 1 bags from size 3 on with reinforced tip

STANDARD

- die Basisqualität im optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis
- ideal für Werbeaufdrucke in großer Stückzahl

STANDARD

- quality standard product
- best cost-performance ratio
- often used for promotional purposes of large quantities

00

- 20002.14000
- 20002.14010
- 20002.14020
- 20002.14030
- 20002.14040
- 20002.14050
- 20002.14060
- 20002.14070
- 20002.14080
- 20002.14090
- 20002.14100

00

0	25,0	6
1	28,0	6
2	34,0	6
3	40,0	6
4	46,0	6
5	50,0	6
6	55,0	6
7	60,0	6
8	65,0	6
9	70,0	6
10	75,0	6

Betreft folgende referenties :

Art. 6777 : SPUITZAK KATOEN 40CM "JAN GEVERS"

Art. 6779 : SPUITZAK KATOEN 50CM "JAN GEVERS"

Art. 6781 : SPUITZAK KATOEN 60CM "JAN GEVERS"

Art. 6782 : SPUITZAK KATOEN 70CM "JAN GEVERS"

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

Wir erklären hiermit, dass die nachfolgend benannten Spritzbeutel aus Baumwollgewebe und einer nicht eingefärbten Polyurethan Beschichtung mit folgenden Größen / Bezeichnungen:

We herewith confirm that the pastry bags - made of polyurethane coated cotton fabric - and with the below size / descriptions:

Spritzbeutel Standard, Grösse 0 - 25 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 1 - 28 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 2 - 34 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 3 - 40 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 4 - 46 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 5 - 50 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 6 - 55 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 7 - 60 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 8 - 65 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 9 - 70 cm

Spritzbeutel Standard, Grösse 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, Polyurethan(e)

Die Auswertung der spezifischen Migration ergab, dass diese 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.

Die oben beschriebenen Produkte dienen dem Ausbringen pastöser Lebensmittel aller Art mit einem pH Wert zwischen 3 und 9. Sie sind für jegliche Kontaktbedingungen, die eine Erhitzung auf 70° C bis zu 2 Stunden lang oder auf 100° C bis zu 15 Minuten lang und bei denen keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung folgen, geeignet.

The above-described products are intended for contact with all types of pasty foodstuffs with a pH value between 3 and 9. They allow for any contact conditions that include heating up to 70° C for up to 2 hours, or up to 100° C for up to 15 minutes, which are not followed by long term room or refrigerated temperature storage.

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% (m/m)	2 h, 70° C	O : V / S : V = 2,0 dm ² : 340 ml.
Ethanol 10% (v/v)	2 h, 70° C	O : V / S : V = 1,0 dm ² : 170 ml.
Ethanol 50% (v/v)	2 h, 70° C	O : V / S : V = 1,0 dm ² : 170 ml.
Olivenöl / Olive oil	2 h, 70° C	O : V / S : V = 1,0 dm ² : 100 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.

Vonder 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.

den 23. September 2016