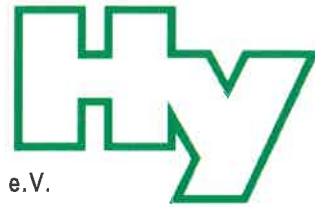


Hygiene-Institut des Ruhrgebiets

Institut für Umwelthygiene und Toxikologie

Direktor: Dr. Thomas-Benjamin Seiler

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V.



Hygiene-Institut · Postfach 10 12 55 · 45812 Gelsenkirchen

Fa.
Norres Industrial Hoses GmbH
Am Stadthafen 12 -16
45881 Gelsenkirchen

Besucher-/Paketanschrift:
Rotthauer Str. 21, 45879 Gelsenkirchen

Zentrale (0209) 9242-0
Durchwahl (0209) 9242-181
Telefax (0209) 9242-105
E-Mail foodcontact@hyg.de
Internet www.hyg.de

Unser Zeichen: H-340616-21-Gro
Ansprechpartner: Fr. Großmann

Gelsenkirchen, den 23.02.2021

Prüfbericht (Kurzfassung)

- Kurzfassung von Prüfbericht H-340603-21-Gro von 23.02.2021 -

Auftraggeber: Norres Industrial Hoses GmbH, Am Stadthafen 12 -16,
45881 Gelsenkirchen

Auftragsdatum: 20.01.2021

Probeneingang: 21.01.2021

Prüfmuster: Naturfarbener Polyurethanschlauch mit eingebetteter Metallspirale
(ID = 32mm, Wandstärke = 4 mm) bezeichnet mit PUR INOX
FOOD-AS (Materialkennung R0201020017; R0602000009).

Auftragsinhalt: Prüfung auf Konformität mit Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der ak-
tuellen Fassung unter Verwendung von Lebensmittelsimulanz E
(Kontaktbedingungen: OM3, Mehrwegkontakt)

Untersuchungszeitraum: 21.01.2021 – 19.02.2021

Bewertung

Nach den von uns durchgeführten Prüfungen sind wir der Auffassung, dass der zur Prüfung vorgelegte naturfarbene Polyurethanschlauch mit eingebetteter Metallspirale (ID = 32mm, Wandstärke = 4 mm) bezeichnet mit PUR INOX FOOD-AS (Materialkennung R0201020017; R0602000009) mit folgenden Beschränkungen den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 10/2011 einschließlich der Änderungsverordnungen 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 2015/174, 2016/1416, 2018/79, 2018/213, 2018/831, 2019/37, 2019/1338 und 2020/1245 sowie der BedarfsgegenständeVO in der Fassung vom 15.02.2016 entspricht:

1. Das o.g. Produkt ist geeignet für den Mehrwegkontakt mit allen Lebensmitteln, für die nach Tabelle 2 des Anhangs III der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 eine Prüfung mit dem Lebensmittelsimulanz E gefordert wird, unter allen Kontaktbedingungen, die durch die in Anhang V, Kapitel 3, Tabelle 3 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 festgelegten Standardprüfbedingungen OM3 abgedeckt sind.

Seite 1 von 2

Die Akkreditierung gilt für die in der Anlage zur Akkreditierungsurkunde aufgeführten Prüfverfahren (www.hyg.de). Nicht akkreditierte Prüfungen sind gekennzeichnet. Die Ergebnisse gelten für die untersuchten Prüfgegenstände.

Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur vollständig und unverändert verwendet werden. Es gelten unsere AGB (www.hyg.de).



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-13042-02-00

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V., Vereinsregister: VR 519 Amtsgericht Gelsenkirchen, USt-ID: DE125018356

Vorstand: Prof. Dr. Jürgen Kretschmann (Vorsitzender), Dr. Emanuel Grün, Dr. Dirk Waider, Joachim Löchte, Dr. Thomas-Benjamin Seiler (geschäftsführ. Vorstand)

2. Das o.g. Produkt ist geeignet für den Einwegkontakt, mit allen Lebensmitteln, für die nach Tabelle 2 des Anhangs III der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 eine Prüfung mit dem Lebensmittel-simulanz E gefordert wird, unter allen Kontaktbedingungen, die durch die in Anhang V, Kapitel 3, Tabelle 3 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 festgelegten Standardprüfbedingungen OM3 abgedeckt sind.

Auf die unter 1. und 2. genannten Einschränkungen ist der Anwender in geeigneter Form hinzuweisen, d.h. das Produkt ist eindeutig zu kennzeichnen, um unbeabsichtigten, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch sicher auszuschließen.

Damit entspricht das o.g. Material mit den unter 1. und 2. genannten Einschränkungen unserer Ansicht nach auch den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).

Grundlage dieser Bewertung ist unser Prüfbericht H-340603-21-Gro vom 23.02.2021.

Hinweis

Die Bewertung erfolgte unter der Voraussetzung, dass die zur Herstellung des Produkts verwendeten Ausgangsstoffe bzw. deren Zusammensetzung korrekt und lückenlos bekannt gegeben wurden und keine weiteren Stoffe in dem Produkt enthalten sind. Sie gilt für die untersuchten Prüfmuster und die zurzeit geltenden gesetzlichen Regelungen. Sie erlischt, wenn die Rezeptur oder das Herstellungsverfahren gegenüber der Herstellung der Prüfmuster verändert werden, spätestens aber am 22.02.2026.

Es liegt in der Eigenverantwortung des Auftraggebers, wenn er die Ergebnisse der an den eingereichten Prüfmustern durchgeführten Prüfungen auf die Produkte, die er in den Verkehr bringt, überträgt. Dasselbe gilt, wenn er Prüfergebnisse rechnerisch auf andere Produkte aus demselben Material, die ein anderes Oberflächen-zu-Volumen-Verhältnis oder eine andere Wandstärke aufweisen, überträgt, ohne zusätzliche Migrationsprüfungen durchführen zu lassen.

Der Direktor des Instituts

i. A.

Miniam Großmann

M. Sc. Chemische Biologie

Sachgebietsleiterin Bedarfsgegenständeprüfung

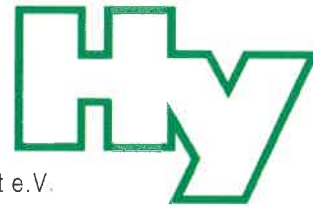
Dieses Dokument ist keine Konformitätserklärung im Sinne von Artikel 15 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Hygiene-Institut des Ruhrgebiets

Institut für Umwelthygiene und Toxikologie

Director: Dr. Thomas-Benjamin Seiler

Legal Entity: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V.



Hygiene-Institut · PO Box 10 12 55 · DE 45812 Gelsenkirchen · Germany

Fa.
Norres Industrial Hoses GmbH
Am Stadthafen 12 -16
45881 Gelsenkirchen

Address:
Rotthausen Str. 21, DE 45879 Gelsenkirchen

Switchboard +49 (0)209 9242-0
Direct +49 (0)209 9242-181
Telefax +49 (0)209 9242-105
E-Mail v.name@hyg.de
Internet www.hyg.de

Our reference: H-340696-21-Gro
Contact person: Ms. Großmann

Gelsenkirchen, 23.02.2021

Test report (short form)

- Short form of test report H-340603-21-Gro of February 23, 2021 -

Client: NORRES Schlauchtechnik GmbH, Am Stadthafen 12 – 16,
D-45881 Gelsenkirchen

Date of order: 20.01.2021

Receipt of test items: 21.01.2021

Test items: natural-coloured polyurethane tube with integrated metal wire
(ID = 32 mm, wall thickness = 4 mm) called PUR INOX FOOD-AS
(material identification number R0201020017; R0602000009).

Order: Testing for conformity with Regulation (EU) No. 10/2011 and its
amendments using food simulant E (contact conditions: OM3,
repeated-use contact)

Period of testing: 21.01.2021 – 19.02.2021

Expertise

According to our experimental testing the submitted natural-coloured polyurethane tube with integrated metal wire (ID = 32mm, wall thickness = 4 mm) called PUR INOX FOOD-AS (material identification number R0201020017; R0602000009) meets the requirements of Regulation (EU) No. 10/2011, including amendments 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 2015/174, 2016/1416, 2018/79, 2018/213, 2018/831, 2019/37, 2019/1338 und 2020/1245 and the German Consumer Goods Ordinance (Bedarfsgegenständeverordnung) as of 15.02.2016 with the following restrictions:

1. The aforementioned tube may be used for repeated use with all kinds of foodstuffs which are according to Table 2, Annex III of Regulation (EU) No. 10/2011 assigned to food simulant E, under any conditions covered by the standardised conditions OM3 defined in Annex V, Chapter 3, Table 3 of Regulation (EU) No. 10/2011.

Page 1 of 2

Our general terms and conditions apply (<http://www.hyg.de>).

Our accreditation certificate is available at <http://www.hyg.de>.

The certificate shall not be reproduced, except in full, without written approval of the Institute.



Legal Entity: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V., **Register:** VR 519 Local Court Gelsenkirchen (Germany); **VAT ID:** DE125018356 **Directorate:** Prof. Dr. Jürgen Kretschmann (Head), Dr. Emanuel Grün, Dr. Dirk Waider, Joachim Löchte, Dr. Thomas-Benjamin Seiler (Executive Member).

2. The aforementioned tube may be used as single-use article for all kinds of foodstuffs which are according to Table 2, Annex III of Regulation (EU) No. 10/2011 assigned to food simulant E, under any conditions covered by the standardised conditions OM3 defined in Annex V, Chapter 3, Table 3 of Regulation (EU) No. 10/2011.

With regard to the restrictions given in 1. and 2. the aforementioned products in our opinion also meets the requirements of Regulation (EU) No. 1935/2004 and the German food and Feed Code (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, LFGB).

This test report (short form) is based on our detailed test report H-340603-21-Gro of February 23, 2021.

Information

The validity of our test report assumes a coexisting quality of the test material and product composition and processing. Our expert assessment is made on the premise that all base materials used in production have been declared in their entirety and that no further materials have been added to the product.

Under current statutory regulations, our assessment for the test sample is valid until February 23, 2026. However, validity becomes void should the formula or production process of the test sample be changed.

For the Director



Miriam Großmann
M. Sc. Chemical Biology
Head of Specialist Area Food Contact Materials Testing

This document is not a declaration of conformity within the meaning of Article 15 of Regulation (EU) No. 10/2011.