

Dr. Graner & Partner GmbH
Labor für analytische und pharmazeutische Chemie
Sachverständigenbüro

Igus GmbH
Entwicklung
Spicher Str. 1a

51147 Köln

Dr. Graner & Partner GmbH, Lochhausener Str. 205, D - 81249 München

Lochhausener Str. 205
D - 81249 München
Telefon +49 (0)89/863 005-0
Telefax +49 (0)89/863 005-11
e-Mail: info@labor-graner.de
Internet: www.labor-graner.de

München, 17.09.2021

Konformitätserklärung: Iglidur I 151
G 21-309

Certificate of Conformity

Für Firma:

igus GmbH
Spicher Str. 1a
51147 Köln

Material:

Iglidur I 151 (Platten)

Hersteller des Materials:

NMG 15-210
igus GmbH

Anwendungszweck:

Das oben beschriebene Produkt dient als Bauteil für Maschinen mit Lebensmittelkontakt.

Anwendungsbedingungen:

Für Kurzzeitkontakt bis 30 Minuten bei Temperaturen bis 65°C (alle Lebensmittelarten), wiederholter Kontakt

Gültigkeitsdauer dieses Dokuments: 3 Jahre

Eine auszugsweise Vervielfältigung des Gutachtens ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Prüflaborleitung erlaubt.
Diese Erklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit der aufgeführten Richtlinie, ist jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

Akkreditiertes Prüflabor nach DIN EN ISO 17025 · D-PL-18601-01-00

Arzneimittel, Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände, Wasser, Boden, Luft, Medizinprodukte
Analytik, Entwicklung, Qualitätskontrolle, Beratung, Sachverständigen Gutachten, amtliche Gegenproben, Mikrobiologie, Arzneimittelzulassung, Abgrenzungsfragen AMG/LFGB

Amtsgericht München Nr. 84402, Geschäftsführer: Alexander Hartmann
Bankverbindung: Genossenschaftsbank Aubing eG (BLZ 701 694 64) Kto.-Nr. 69922
BIC: GENODEFIM07, IBAN: DE30 7016 9464 0000 0699 22

Seite 1 von 3

Dr. Graner & Partner GmbH
Labor für analytische und pharmazeutische Chemie
Sachverständigenbüro

G 21-309

Iglidur I151

EU-Konformitätserklärung

Bei der Herstellung des Material iglidur I 151 werden nur Materialien und Rohstoffe eingesetzt, die der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 entsprechen.

Der Gesamtmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm² gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 wird bei der Prüfung in den Prüflebensmitteln 3%ige Essigsäure, 10%iges Ethanol und Öl von der untersuchten Probe eingehalten.

Das o.g. Produkt enthält nachfolgende Stoffe mit spezifischem Grenzwert. Diese spezifischen Grenzwerte werden vom Produkt eingehalten.

Stoffbezeichnung	FCM-Nr.	Beschränkung
Ethylenglycol	227	30 mg/kg SML(T)
Diethylenglycol	263	30 mg/kg SML(T)
Terephthalsäure	785	7,5 mg/kg SML(T)
1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexan	210	60 mg/kg
Tetrafluorethylen	281	0,05 mg/kg SML
Kobaltacetat tetrahydrat	Annex II	0,05 mg/kg SML (bes. als Kobalt)
Barium	Annex II	1 mg/kg SML
Kupfer	Annex II	5 mg/kg SML

Das nachfolgend, im o.g. Produkt möglicherweise vorkommende, NIAS (non-intentionally added substance) wurde nicht nachgewiesen.

Stoffbezeichnung	FCM-Nr.	Beschränkung
Acetaldehyd	128	6 mg/kg SML

Das Produkt enthält Phosphorsäure (E338) als Dual-Use Stoff.

Das Produkt entspricht im Rahmen der geprüften Parameter (siehe Prüfbericht Nr. 2145210) den Bestimmungen der

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG vom 27. Oktober 2004 (ABl. 2004 Nr. L 338/4), zul. geänd. durch Art. 5 der VO (EU) 2019/1381 vom 20.6.2019 (ABl. 2019 Nr. L 231/1)

sowie

Eine auszugsweise Vervielfältigung des Gutachtens ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Prüflaborleitung erlaubt.
Diese Erklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den aufgeführten Richtlinien, ist jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

Seite 2 von 3

Dr. Graner & Partner GmbH
Labor für analytische und pharmazeutische Chemie
Sachverständigenbüro

G 21-309

Iglidur I151

§§ 30 und 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426); zul. geänd. durch Art. 13 des G zur Modernisierung des Personengesellschaftsrechts vom 10.8.2021 (BGBl. I 2021 Nr. 53, S. 3436)

und erfüllt die analytischen Anforderungen entsprechend der

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen vom 14. Januar 2011 (ABl. Nr. L 12/1), zul. geänd. durch Art. 1 der VO (EU) 2020/1245 vom 2.9.2020 (ABl. 2020 Nr. L 288/1),

sowie der

Bedarfsgegenständeverordnung in der Neufassung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. I S. 5), zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 1 des G zur Durchführung der VO (EU) Nr. 1007/2011 und zur Ablösung des Textilkennzeichnungsgesetzes vom 15.2.2016 (BGBl. I Nr. 8, S. 198)

in Bezug auf den beschriebenen Anwendungszweck.

Spezifikationen zur Verwendung

Lebensmittelarten:

alle Lebensmittelarten

Anwendungsbedingungen:

Kurzzeitkontakt (< 30 Minuten) bis 65°C, wiederholter Kontakt

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde: **1dm²/100ml bzw. 0,5dm²/100ml (Öl)**

Unter Berücksichtigung der oben angeführten Spezifikationen zur Verwendung ist die Sorgfaltspflicht bezüglich der lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit des Produktes erfüllt. Die Prüfung der Eignung des Produktes hinsichtlich materialspezifischer Eigenschaften (z.B. Temperaturbeständigkeit des Produktes) obliegt dem Verwender. Es wird keine Haftung für Schäden, die durch mangelnde Eignung des Produktes für das von Ihnen verwendete Füllgut entstehen, übernommen. Gegen die Verwendung dieses Produktes für den o.g. Anwendungszweck bestehen im Sinne der §§ 30 und 31 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches i.a.F. keine Bedenken.

München den 17.09.2021


D. Grewe

(staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin)

Eine auszugsweise Vervielfältigung des Gutachtens ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Prüflaborleitung erlaubt.
Diese Erklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den aufgeführten Richtlinien, ist jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.
Seite 3 von 3

Die Probekörper für die oben durchgeführten Tests wurden im 3D-Druckverfahren (FFF/FDM) gefertigt.

Für den 3D-Druck der Probekörper wurden folgende Einstellungen verwendet:

3D-Drucker	Ultimaker S5 mit Air Manager
Schichtstärke	0,15 mm
Linienbreite	0,42 mm
Fülldicke	100%
Düsentemperatur	240°C
Druckbetttemperatur	75°C
Bauteillüfter	50%
Druckgeschwindigkeit	25mm/s

Diese Erklärung beruht auf unserem gegenwärtigen Wissensstand.

Da igus® keinen Einfluss auf die Anwendung der oben genannten Produkte hat, übernimmt igus® weder eine ausdrückliche noch eine stillschweigende Garantie oder Gewährleistung oder sonstige Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung der in diesem Dokument enthaltenen Information.

Diese Konformitätserklärung ist gültig bis: 16.09.2024.

Mit freundlichen Grüßen

igus® GmbH

Harald Voll

ECS Manufacturing Dispatcher

