

# H301.7707



## Molkerei-Schlauch (BGVVL) mit Stahlspirale, 51 (2") x 64mm

### 3. Allgemeine Beschreibung

Die Molkerei-Schläuche entsprechen den beim jeweiligen Produkt angegebenen Zulassungen. Damit ist gewährleistet, dass keine gesundheitsgefährdenden Stoffe auf das Lebensmittel übergehen. Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, Geruchs- und Geschmacksbeeinflussungen des geförderten Lebensmittels zu vermeiden und die Lebensdauer der Schläuche zu verlängern, sind folgende Punkte zu beachten.

### 4. Reinigung

Im Normalfall ist von den Schläuchen keine Geruchs- oder Geschmacksbeeinträchtigung des geförderten Lebensmittels gegeben. Sollten neue Schläuche im Einzelfall einen Gummigeruch aufweisen, müssen die Schläuche vor dem ersten Gebrauch mit handelsüblichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zur Reinigung von Lebensmittelschläuchen behandelt und anschließend gründlich mit klarem Wasser gespült werden.

Die vom jeweiligen Hersteller genannten Konzentrations- und Temperaturangaben für die Anwendung mit Lebensmittelschläuchen sind unbedingt zu beachten.

Die folgenden Höchstwerte für Reinigungsmittelkonzentrationen und Temperaturen dürfen nicht überschritten werden:

- Säuren (z.B. Phosphoresäure, Salpetersäure, Schwefelsäure und handelsübliche Reiniger mit diesen Inhaltsstoffen) 1-2% +25°C
- Laugen (z.B. Natronlauge, Sodalösung und handelsübliche Reiniger mit diesen Inhaltsstoffen) 2% +80°C
- Desinfektionsmittel (z.B. Peressigsäure) 500 ppm +25°C

### 5. Lagerung

Eine unsachgemäße Lagerung kann die Lebensdauer der Schläuche negativ beeinflussen. Die Schläuche dürfen nicht derart gestapelt werden, dass das Gewicht des Stapels die darunter liegenden Schläuche verformt. Nach Möglichkeit die Schläuche in den Originalverpackungen lagern.

Der Lagerraum sollte trocken, kühl, staubarm und belüftet sein. Eine Lagerung im Freien ist nicht zulässig. Die Schläuche sollten idealerweise zwischen -10°C und +15°C gelagert werden, wobei die obere Grenze bis auf +25°C überschritten werden darf. Darüber liegende Temperaturen sind nur kurzfristig zulässig. Die Schläuche sind gegen Wärmequellen abzuschirmen. Der Abstand zwischen Wärmequelle und Lagergut muss mindestens einen Meter betragen. Das Lagern in feuchten Lagerräumen sollte vermieden werden. Die Schläuche sind vor direkter Sonnenbestrahlung und vor starkem künstlichen Licht mit einem hohen ultravioletten Anteil zu schützen.

### 6. Sachgemäßer Umgang

Unsachgemäße Behandlung der Molkereischläuche, wie Quetschen, ziehen des Schlauches über scharfe Oberflächen oder ein Betrieb mit nicht zulässigen Medien sind zu vermeiden. Die Schläuche dürfen weder geknickt noch überfahren werden.



[www.hausammann.com](http://www.hausammann.com)  
«schnell und einfach bestellen – immer gut informiert»



## Molkerei-Schlauch (BGVVL) mit Stahlspirale, 51 (2") x 64mm

### Konformität

#### Verordnung (EG) Nr. 1935/2004

Unsere Lebensmittelschläuche (laut unserem Katalog) entsprechen bei bestimmungsgemäßem Gebrauch (siehe entsprechende BfR-Zulassung) der Verordnung EG 1935/2004. Vom Schlauchschellenmaterial der Lebensmittelschläuche (laut unserem Katalog) werden keine Bestandteile auf das Lebensmittel in Mengen abgegeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden sowie eine Beeinträchtigung der Zusammensetzung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels herbei zu führen.

Die entsprechenden Zulassungskategorien nach dem BfR können für jeden unserer Lebensmittelschläuche in unserem Katalog nachgelesen werden. (Prüfzeugnisse sind auf Anfrage erhältlich).

#### Bezüglich VO 10/2011 können wir folgende Aussage treffen:

Lt. Artikel 2 Absatz 2 ist die Verordnung eine Einzelmaßnahme.  
„Diese Verordnung gilt nicht für folgende Materialien und Gegenstände...“  
b.) Gummi“

Somit ist aus unserer Sicht diese RL nicht auf unsere Lebensmittelschläuche anwendbar!

#### Richtlinie FDA-Title21, Part 170 to 199, Item 177.2600 (f)

Unsere Lebensmittelschläuche entsprechen bei bestimmungsgemäßem Gebrauch der Richtlinie FDA-Title21, Part 170 to 199, Item 177.2600 (f). (Prüfzeugnisse sind auf Anfrage erhältlich).

#### Richtlinie DM 21/03/73

Unsere Lebensmittelschläuche entsprechen bei bestimmungsgemäßem Gebrauch der Richtlinie DM 21/03/73. (Prüfzeugnisse sind auf Anfrage erhältlich).

#### EU-RL 93/11/EWG:

Die 93/11/EWG bezieht sich auf den Nitrosamingehalt von Flaschen und Beruhigungsaugern aus Gummi, für welche eine Sonderkategorie in der BfR XXI eingeführt wurde (siehe Punkt 2.5). Unsere Lebensmittelschläuche sind nicht nach dieser Kategorie geprüft oder zugelassen worden.

#### EU-Verordnung 2005/1895:

Bei der Herstellung unserer Lebensmittelschläuche (laut Katalog) werden keine Epoxyderivate laut EU-Verordnung 2005/1895 eingesetzt.

#### EU-RL 2004/1:

Bei der Herstellung unserer Lebensmittelschläuche (laut Katalog) werden keine Azodicarbonamide eingesetzt.

#### Richtlinie 78/142/EWG:

In den Innensteilen unserer Lebensmittelschläuche (laut Katalog), die dazu gedacht sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, werden keine Vinylchlorid-Monomer enthaltende Materialien eingesetzt.

#### Sonstige nicht näher bezeichnete bzw. nicht gesetzliche EU-RL:

Diese können wir freilich nicht pauschal bestätigen, auf Anfrage können wir hier jedoch gerne Konformitätsaussage über konkret genannte RL und Vorgaben machen.

#### LM3, LM4S/SF1500 (entsprechen BfR Kat. 2) - Seelenmaterialbezeichnung P-3326 weiß

Prüfmethode nach BfR Abschnitt A XXI. Prüflebensmittel: 3% Essigsäure.

Globalmigration: 93,7 mg/dm<sup>2</sup>

Globalmigration (organischer Anteil): 19,0 mg/dm<sup>2</sup>



[www.hausammann.com](http://www.hausammann.com)  
«schnell und einfach bestellen – immer gut informiert»

Hiermit wird durch den Inverkehrbringer, die Fa. Ernst Hausammann & Co. AG, für die katalogmässig geführten Schläuche Typ

- **GSM..BGVVL** (Kennzeichnung: Parker GAMBRINUS BLUE 10)
- **GSMSP..BGVVL** (Kennzeichnung: Parker GAMBRINUS BLUE SM 10)

erklärt, dass diese bei bestimmungsgemäßen Gebrauch den folgenden Richtlinien und Verordnungen entsprechen:

**(EG) Nr. 1935/2004 sowie DM 21/03/73, Prüfergebnisse:**

**CONDIZIONI DI PROVA**

Simulators of foods	<b>A</b> Distilled Water	<b>B</b> Acetic Acid 3% (v/v) in water solution	<b>C</b> Ethanol 10% (v/v) in water solution	<b>---</b> Ethanol 50% (v/v) in water solution	DM 22/07/98 N.338 Annex Chap. I	.....
Time and Temperature of contact	24 hours at 40°C	24 hours at 40°C	24 hours at 40°C	24 hours at 40°C	DM 22/07/98 N.338 Annex Chap. II	.....

**TESTS**

Total migration	mg/kg	19,08	45,60	27,60	14,70	DM 26/04/93 N. 220 Ann. III Sec. 1/B	≤ 50
Thiuram and dithiocarbamate migration	mg/kg	Not revealable (<0,03)	Not revealable (<0,03)	Not revealable (<0,03)	Not revealable (<0,03)	DM 21/03/73 All. IV Sez. 3.1	≤ 1

Simulators of foods		<b>D</b> Rectified olive oil			DM 22/07/98 n.338 Annex Chap. I	---
f contact		24 hours at 40°C			DM 22/07/98 n.338 Annex Chap. II	---

Total migration	ppm		16,61			DM 26.04.93 n.220 Annex III Section 1/C	≤ 50
-----------------	-----	--	-------	--	--	--	------



**www.hausammann.com**  
«schnell und einfach bestellen – immer gut informiert»

**BfR XXI Kat. 2 (vormals BgVV), Prüfergebnisse:**

		Value	Requirements
• Content of zinc	%	3,0	≤ 3
• Content of lead	%	< 0,001	≤ 0,003
• Content of aliphatic and cycloaliphatic amines	mg/dm <sup>2</sup>	Not detectable (<0,02)	≤ 5
• Content of acrylonitrile monomer	mg/kg	Not detectable (<0,1)	≤ 1

**Migrations after contact of the rubber sheets with the Simulators for 24 hours at 40°C (Category 2)**

**Simulator: Distilled water**

• Total migration	mg/dm <sup>2</sup>	3,28	≤ 20
• Primary arylamines	µg/l	9	≤ 20
• Secondary N-alkyl arylamines	mg/l	Not detectable	≤ 1
• Formaldehyde	µg/ml	Not detectable	≤ 3
• N-nitrosamines	µg/dm <sup>2</sup>	< 0,04	≤ 1

**Simulator: Acetic acid 3% (m/v) in water**

• Total migration	mg/dm <sup>2</sup>	7,78	≤ 100
• Primary arylamines	µg/l	11	≤ 20
• Secondary N-alkyl arylamines	mg/l	Not detectable	≤ 1
• N-nitrosamines	µg/dm <sup>2</sup>	< 0,04	< 1

**Migrations after contact of the rubber sheets with the Simulators for 24 hours at 40°C (Category 2)**

**Simulator: Ethanol 10% (v/v) in water**

• Total migration	mg/dm <sup>2</sup>	4,65	≤ 20
• Primary arylamines	µg/l	9	≤ 20
• Secondary N-alkyl arylamines	mg/l	Not detectable	≤ 1
• N-nitrosamines	µg/dm <sup>2</sup>	< 0,04	≤ 1

**NOTE:** The food simulators at the end of the contact are colourless, odourless and tasteless.



**www.hausammann.com**  
«schnell und einfach bestellen – immer gut informiert»

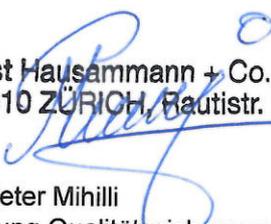


**FDA CFR 21 § 177.2600, Prüfergebnisse:**

<u>AQUEOUS FOODS</u>			FDA-Title 21 Parts 170 to 199 Item 177.2600 (e)	
Distilled water at reflux temperature				
Total extractable matter during the first 7 hours of extraction	mg/in <sup>2</sup>	0,80		max 20
Total extractable matter during the succeeding 2 hours of extraction	mg/in <sup>2</sup>	0,31		max 1
<u>FATTY FOODS</u>			FDA-Title 21 Parts 170 to 199 Item 177.2600 (f)	
n-Hexane at reflux temperature				
Total extractable matter during the first 7 hours of extraction	mg/in <sup>2</sup>	9,18		max 175
Total extractable matter during the succeeding 2 hours of extraction	mg/in <sup>2</sup>	4,00		max 4

Diese Erklärung basiert auf den aktuellen Informationen unseres Herstellers und entbindet den Verarbeiter der Produkte aus o.g. Qualität nicht, ggf. eine Zulassung für die vorgesehene Anwendung bei der relevanten Institution zu beantragen. Änderungen der Produktspezifikationen sind vorbehalten.

Zürich, 12.07.2019

  
Ernst Hausammann + Co. AG.  
8010 ZÜRICH, Rautistr. 19

i.A. Pjeter Mihilli  
Abteilung Qualitätssicherung  
Ernst Hausammann & Co. AG



**www.hausammann.com**

«schnell und einfach bestellen – immer gut informiert»

