

# TEST REPORT PUR FOOD

Test report NORRES PUR FOOD hoses regarding conformity with Regulation (EU) No. 10/2011

The attached test certificate (for testing conformity with Regulation (EU) No. 10/2011 in its current version) of the German Institute of Hygiene describes the following results for natural-coloured polyurethane hoses with embedded metal spiral, designated PUR FOOD:


<p><b>Hygiene-Institut des Ruhrgebiets</b></p> <p>Institut für Umwelthygiene und Toxikologie              Direktor: Prof. Dr. rer. nat. L. Dunemann              Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlegebiet e.V.</p> <p>Hygiene-Institut, Postfach 10 12 16, 45812 Gelsenkirchen</p> <p>Norres Industrial Hoses GmbH              Am Stadthafen 12-16              45881 Gelsenkirchen</p> <p>Besucher-/Paketanschrift:              Rothhauser Str. 21, 45879 Gelsenkirchen</p> <p>Zentrale: (0209) 9242-0              Durchwahl: (0209) 9242-150              Telefax: (0209) 9242-155              E-Mail: foodcontact@hyg.de              Internet: www.hyg.de</p> <p>Prüfbericht Nr.: H-324111-20-Bg              Ansprechpartner: Frau Dr. Begerow</p> <p>Gelsenkirchen, den 10.02.2020</p> <p style="text-align: center;"><b>Prüfbericht</b></p> <p>Auftraggeber: Norres Industrial Hoses GmbH, Am Stadthafen 12-16, 45881 Gelsenkirchen</p> <p>Auftragsdatum: 12.11.2019 (Herr Dr. Dittrich)</p> <p>Probeneingang: 05.12.2019</p> <p>Prüfmuster: Naturfarbener Polyurethanschlauch mit eingebetteter Metallschnecke (ID = 32 mm, Wandstärke: 4 mm) bezeichnet mit PUR FOOD (Materialkennung R0201020018)</p> <p>Konformität der Rezeptur: Erklärung des Herstellers vom 08.02.2019</p> <p>Herstellung: durch den Auftraggeber</p> <p>Probenahme: durch den Auftraggeber</p> <p>Auftragsinhalt: Prüfung auf Konformität mit Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der aktuellen Fassung</p> <p>Untersuchungszeitraum: 09.01.2020 – 10.02.2020</p> <p>Aufgrund der Geheimhaltungsverpflichtung gegenüber dem Hersteller/Lieferanten dürfen die betroffenen Monomere und Additive im Prüfbericht nicht genannt werden. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Hersteller/Lieferanten.</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">Dieses Dokument ist keine Konformitätserklärung im Sinne von Artikel 15 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.</p> <p style="text-align: right;">Seite 1 von 2</p> <p>Das Akkreditierungszeichen ist gültig für die in der Anlage der Akkreditierungsurkunde aufgeführten Prüfverfahren. Die Akkreditierungsurkunde kann eingesehen werden unter: <a href="http://www.hyg.de">www.hyg.de</a>              Prüfungen, die nicht in den akkreditierten Bereich fallen, sind mit * gekennzeichnet.</p> <p>Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlegebiet e.V., Vereinsregister: VR 519 Amtsgericht Gelsenkirchen, USt-ID: DE325018356              Vorstand / Directorate: Prof. Dr. Jürgen Kreiselmann (Vors.), Dr. Elnaad Güin, Dr. Dirk Wälder, Joachim Lütke, Prof. Dr. Lutz Dunemann (geschäftl. Vorstand)</p>	<p>Hygiene-Institut des Ruhrgebiets              Institut für Umwelthygiene und Toxikologie</p> <p style="text-align: right;">Prüfbericht Nr.:              H-324111-20-Bg Seite 2 von 2</p> <p><b>3. Bewertung</b> ⇄</p> <p>Aufgrund der Ergebnisse der von uns durchgeführten Prüfungen sind wir der Auffassung, dass der zur Prüfung vorgelegte Schlauch mit Metallschnecke bezeichnet mit PUR FOOD (Materialkennung R0201020018) mit einem Innendurchmesser von 32 mm und einer Wandstärke von 4 mm mit folgenden Einschränkungen den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 einschließlich der Änderungsverordnungen 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 2015/174, 2016/1416, 2018/79, 2018/213, 2018/631 und 2019/37 sowie der Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung vom 15.02.2016 entspricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 1. Das o.g. Schlauchmuster ist unter den eingesetzten Prüfbedingungen (Standardprüfbedingung OM 3, Mehrwegkontakt) <u>geeignet</u> für den Kontakt mit jeglichen Lebensmitteln, für die eine Prüfung mit den Lebensmittel-simulanzien A, B, C, D1 und E gefordert wird, sofern eine Kontaktzeit von 2 Stunden bei bis zu 70°C oder bis 15 min bei bis zu 100°C nicht überschritten wird.</li> <li>* 2. Aufgrund der Überschreitung des spezifischen Migrationsgrenzwerts für das/Additiv Butylhydroxytoluol ist das o.g. Schlauchmuster unter den eingesetzten Prüfbedingungen (Standardprüfbedingung OM 3, Mehrwegkontakt) <u>nicht geeignet</u> für den Kontakt mit Lebensmitteln, für die eine Prüfung mit den Lebensmittel-simulanzien D2 gefordert wird.</li> <li>* 3. Das o.g. Produkt ist <u>nicht geeignet</u> für den Einwegkontakt, da es auftragsgemäß für diese Anwendung nicht geprüft wurde.</li> <li>* 4. Auf die unter 1. bis 3. genannten Einschränkungen ist der Anwender in geeigneter Form hinzuweisen, d.h. das Produkt ist eindeutig zu kennzeichnen, um unbeabsichtigten, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch sicher auszuschließen.</li> </ul> <p>Damit entspricht das o.g. Produkt nach unserer Auffassung mit den unter 1. bis 5. genannten Einschränkungen gleichzeitig auch den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).</p> <p>Hinweis ⇄</p> <p>Es liegt in der Eigenverantwortung des Auftraggebers, wenn er die 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. Wir vertreten allerdings grundsätzlich die Auffassung, dass die Ergebnisse rechnerisch übertragbar sind auf alle Schläuche derselben Baureihe, die denselben oder einen größeren Innendurchmesser und die dieselbe oder eine geringere Wandstärke als die Prüfmuster haben, sofern sie hinsichtlich Rezeptur und Herstellungsverfahren dem untersuchten Prüfmuster entsprechen.</p> <p>Für die Gültigkeit des Prüfberichts wird übereinstimmende Qualität hinsichtlich der Zusammensetzung und Verarbeitung von Prüfmaterial und Produkt vorausgesetzt. Die Begutachtung erfolgte unter der Voraussetzung, dass die zur Herstellung des Produkts verwendeten Ausgangsstoffe bzw. deren Zusammensetzung lückenlos bekannt gegeben wurden und keine weiteren Stoffe in dem Produkt enthalten sind.</p> <p>Unsere Bewertung 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 10.02.2025.</p> <p>Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.</p> <p>Wenn nicht ausdrücklich anders vereinbart, werden nicht zur Prüfung verwendete Prüfmuster von uns für 6 Monate (gerechnet ab Ausstellungsdatum dieses Prüfberichts) als Rückstellmuster aufbewahrt und anschließend entsorgt.</p> <p>Direktor des Instituts  i. A.</p> <p>              (Dr. Elnaad Güin)              Leiterin der Abteilung Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeprüfung</p>
---	--

- \* =
- 1. Under the test conditions used (standard test condition OM 3, reusable contact), the above-mentioned hose sample is suitable for contact with all types of food for which testing with the food simulants A, B, C, D1 and E is required, provided that a contact time of 2 hours at up to 70°C or up to 15 minutes at up to 100°C is not exceeded.
- 2. Because the specific migration limit for the/additive butylhydroxytoluene is exceeded, the above-mentioned hose sample is not suitable for contact with foodstuffs under the test conditions used (standard test condition OM 3, reusable contact) for which testing with the food simulants D2 is required.
- 3. The above-mentioned product is not suitable for one-way contact, as it was not tested for this application as ordered.
- 4. The user must be informed of the restrictions mentioned under 1. to 3. in a suitable form, i.e. the product must be clearly marked in order to reliably exclude unintentional, unintended use.

# TEST REPORT PUR FOOD

Test report NORRES PUR FOOD hoses regarding conformity with Regulation (EU) No. 10/ 2011

Additional testing provided the following results:

<p><b>Hygiene-Institut des Ruhrgebiets</b></p> <p>Institut für Umwelthygiene und Toxikologie          Direktor: Prof. Dr. rer. nat. L. Dunemann          Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlegebiet e.V.</p> <p>Hygiene Institut - Postfach 10 12 55 - 45812 Gelsenkirchen</p> <p>Norres Industrial Hoses GmbH          Am Stadthafen 12-16          45881 Gelsenkirchen</p> <p>Besucher-/Paketanschrift:          Rothhauser Str. 21, 45879 Gelsenkirchen</p> <p>Zentrale: (0209) 9242-0          Durchwahl: (0209) 9242-150          Telefax: (0209) 9242-155          E-Mail: foodcontact@hyg.de          Internet: www.hyg.de</p> <p>Prüfbericht Nr.: H-324730-20-Bg          Ansprechpartner: Frau Dr. Biegrow          Gelsenkirchen, den 17.02.2020</p> <p style="text-align: center;"><b>Prüfbericht</b></p> <p>Auftraggeber: Norres Industrial Hoses GmbH, Am Stadthafen 12-16, 45881 Gelsenkirchen</p> <p>Auftragsdatum: 10.02.2020 (Herr Dr. Dittrich)</p> <p>Probeneingang: 05.12.2019</p> <p>Prüfmuster: Naturfarbener Polyurethanschlauch mit eingebetteter Metallschleife (ID = 32 mm, Wandstärke: 4 mm) bezeichnet mit PUR FOOD (Materialkennung R0201020018)</p> <p>Konformität der Rezeptur: Erklärung des Herstellers vom 08.02.2019</p> <p>Herstellung: durch den Auftraggeber</p> <p>Probenahme: durch den Auftraggeber</p> <p>Auftragsinhalt: Zusatzprüfung auf Konformität mit Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der aktuellen Fassung</p> <p>Untersuchungszeitraum: 10.02.2020 – 12.02.2020</p> <p style="text-align: center;">Dieses Dokument ist keine Konformitätserklärung im Sinne von Artikel 15 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.</p> <p style="text-align: center;">Seite 1 von 2</p> <p>Das Akkreditierungszeichen ist gültig für die in der Anlage der Akkreditierungsurkunde aufgeführten Prüfverfahren. Die Akkreditierungsurkunde kann eingesehen werden unter: <a href="http://www.hyg.de">www.hyg.de</a>          Prüfungen, die nicht in den akkreditierten Bereich fallen, sind mit * gekennzeichnet.</p> <p>Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlegebiet e.V., Vereinsregister: VR 519 Amtsgericht Gelsenkirchen, USt-ID: DE125018356          Vorstand / Directorate: Prof. Dr. Jürgen Kretschmann (Vors.), Dr. Emanuel Guin, Dr. Dirk Waaber, Joachim Lichte, Prof. Dr. Lothar Dunemann (geschäftl. Vorstand)</p>	<p>Hygiene-Institut des Ruhrgebiets          Institut für Umwelthygiene und Toxikologie</p> <p style="text-align: right;">Prüfbericht Nr.: H-324730-20-Bg          Seite 2 von 2</p> <p><b>3. Bewertung</b> ⇩</p> <p>Aufgrund der Ergebnisse der von uns durchgeführten Prüfungen und unter Berücksichtigung unseres Prüfberichts H-324111-20-Bg sind wir der Auffassung, dass der zur Prüfung vorgelegte Schlauch mit Metallschleife bezeichnet mit PUR FOOD (Materialkennung R0201020018) mit einem Innendurchmesser von 32 mm und einer Wandstärke von 4 mm mit folgenden Einschränkungen den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 einschließlich der Änderungsverordnungen 1262/2011, 1183/2012, 202/2014, 2015/174, 2016/1416, 2018/779, 2018/213, 2018/831 und 2019/37 sowie der Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung vom 15.02.2016 entspricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 1. Das o.g. Schlauchmuster ist unter den eingesetzten Prüfbedingungen (3 x 30 min bei 40°C, Mehrwegkontakt) <b>geeignet</b> für den Kontakt mit jeglichen Lebensmitteln, für die eine Prüfung mit dem Lebensmittelsimulanz D2 gefordert wird, sofern eine Kontaktzeit von 0,5 Stunden bei bis zu 40°C nicht überschritten wird.</li> <li>* 2. Das o.g. Produkt ist <b>nicht geeignet</b> für den Einwegkontakt, da es auftragsgemäß für diese Anwendung nicht geprüft wurde.</li> <li>* 3. Auf die unter 1. bis 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.</li> </ul> <p>Damit entspricht das o.g. Produkt nach unserer Auffassung mit den unter 1. bis 3. genannten Einschränkungen gleichzeitig auch den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).</p> <p>Hinweis ⇩</p> <p>Es liegt in der Eigenverantwortung des Auftraggebers, wenn er die 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. Wir vertreten allerdings grundsätzlich die Auffassung, dass die Ergebnisse rechnerisch übertragbar sind auf alle Schläuche derselben Baureihe, die denselben oder einen größeren Innendurchmesser und die dieselbe oder eine geringere Wandstärke als die Prüfmuster haben, sofern sie hinsichtlich Rezeptur und Herstellungsverfahren dem untersuchten Prüfmuster entsprechen.</p> <p>Für die Gültigkeit des Prüfberichts wird übereinstimmende Qualität hinsichtlich der Zusammensetzung und Verarbeitung von Prüfmaterial und Produkt vorausgesetzt. Die Begutachtung erfolgte unter der Voraussetzung, dass die zur Herstellung des Produkts verwendeten Ausgangsstoffe bzw. deren Zusammensetzung lückenlos bekannt gegeben wurden und keine weiteren Stoffe in dem Produkt enthalten sind.</p> <p>Unsere Bewertung 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 17.02.2025.</p> <p>Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.</p> <p>Wenn nicht ausdrücklich anders vereinbart, werden nicht zur Prüfung verwendete Prüfmuster von uns für 6 Monate (gerechnet ab Ausstellungsdatum dieses Prüfberichts) als Rückstellmuster aufbewahrt und anschließend entsorgt.</p> <p>Direktor des Instituts            Dr. Julia Biegrow          Leitende der Abteilung Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeprüfung</p>
---	--

\* =

In addition:

1. The above hose sample is suitable for contact with any foodstuff under the test conditions used (3 x 30 min at 40°C, reusable contact) for which testing with the food simulant D2 is required, provided that a contact time of 0.5 hours at up to 40°C is not exceeded.
2. The above-mentioned product is not suitable for disposable contact as it has not been tested for this application as ordered.
3. The user must be informed of the restrictions mentioned under 1. to 2. in a suitable form, i.e. the product must be clearly marked in order to reliably exclude unintentional, unintended use.