



Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller:

Advanced Technology Gloves
ATG Hand Care (Pvt) Ltd.
Spur Road 7 - IPZ Phase 2
Katunayake
Sri Lanka

Kontaktadresse in der EU:
Heilbronner Str. 150, 70191 Stuttgart

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die nachstehen beschriebene Persönliche Schutzausrüstung (PSA):

MaxiDry[®]

Zero[™]

mit der Artikelnummer 56-451

den Anforderungen der Artikel 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Resolution RESAP (2004) 4 über Kautschukerzeugnisse, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entspricht und gemäß der GMP-Verordnung 2023/2006 hergestellt wurde.

Alle in dem Produkt verwendeten Stoffe entsprechen den Vorschriften:

- Relevante Positiv-Liste
- Extrahierbare Stoffe / Gesamtmigration
- Flüchtige organische Stoffe
- Sensorische Tests
- Farblässigkeit

Darüber hinaus entspricht das Produkt den nationalen Vorschriften in:

- **Germany:** § 31 LFGB (German Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittelge- setzbuch), Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung(BfR) XXI- 1. Bedarfsgegenstände aus Natur- und Synthesekautschuk in Kontakt mit Lebensmitteln.
- **France:** Arrêté du 5 août 2020, relatif aux matériaux et objets en caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **Italy:** Decreto Ministeriale del 21/03/1973- ed emendamenti.
- **Netherlands:** Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen - Art 3c - Rubberproducten.
- **Czech Republic:** Vyhláška č. 38/2001 Sb.- Hlava II- Požadavky na výrobky z elastomerů a materiálů na základě přírodního a syntetického kaučuku.

Angaben zur Verwendung der Materialien bzw. des Artikels:

Lebensmittelsimulanz	Lebensmittelart	Empfehlung
Essigsäure 3%	Säurehaltige Lebensmittel, pH <4,5	Ja
Ethanol 50% + MPPO	Alkohole, Fettige Lebensmittel, Milchprodukte	Ja

Dauer und Temperatur der Verwendung bei Lebensmittelkontakt:

Kurzzeitiger Kontakt bis 30 Min bei 40°C.

Gesamtmigration: getestet 0,5h/40°C mit Essigsäure 3%

Gesamtmigration: getestet 0,5h/40°C mit Ethanol 50%

Gesamtmigration: getestet 0,5h/100°C mit MPPO/Tenax

Das Verhältnis von Lebensmittelkontaktfläche zum Volumen, wodurch die Konformität bestimmt wird (dm²/kg Lebensmittelsimulanz):

0,48dm²/80ml (Essigsäure 3%)



0,48dm²/80ml (Ethanol 50%)

0,50dm²/2,0g (MPPO)

Hinweis: Bei diesen Produkten handelt es sich um wiederverwendbare Endprodukte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen und für den Einsatz als Ausrüstung für die professionelle Lebensmittelproduktion bestimmt sind.

20/07/2026

Sisira Kumara
Director - Quality Assurance
ATG® Hand Care (Pvt) Ltd.
regulations@atg-glovesolutions.com