

17. April 2023  
 17. April 2023

V4 – 20.07.17 erst.: gepr.: freig.: entw.:



1. Produktbezeichnung Ganze Miesmuscheln gekocht 35/45  
 1.1 Lateinische Bezeichnung *mytilus galloprovincialis*  
 1.2 Statistische Warennummer 03073210  
 1.3 Angaben zum Zuschnitt Miesmuscheln im Eigensaft gekocht, glasiert, IQF tiefgefroren.

2. Ursprung Spanien  
 2.1 produziert in Spanien  
 2.2 Fangart Aquakultur

3. Sensorik  
 3.1 Aussehen Ganze Miesmuscheln mit Schale gekocht  
 3.2 Farbe Blau/Grau glänzende Schale, orange/weißes Muschelfleisch  
 3.3 Geruch arttypisch, frisch und klar  
 3.4 Konsistenz nach dem Auftauen, fest und federnd  
 3.5 Geschmack arttypisch, ohne Fremdgeschmack

4. Deklaration Produktbezeichnung laut LMIV und Fischdeklarationsgesetz  
 4.1 EAN Code Einzelpackung Umkarton Eigenmarke  
 -/- -/- -/  
 4.2 Siegel n.a.

5. Genusstauglichkeit Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts

5.1 Mikrobiologische Werte

|                                   | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g)  |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl      | 1x10 <sup>6</sup> | ---               |
| <i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C) | 1x10 <sup>3</sup> | 1x10 <sup>4</sup> |
| <i>Escherichia coli</i>           | 1x10 <sup>1</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |
| Pseudomonaden                     | 1x10 <sup>6</sup> | ---               |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |
| Salmonella                        | ---               | n.n. in 25 g      |
| <i>Listeria monocytogenes</i>     | ---               | 1x10 <sup>2</sup> |

5.2 Hinweise Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren  
 Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.

6. Verpackung Produktverpackung Transportverpackung  
 PE-Beutel Karton

6.1 Unbedenklichkeit Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß VO (EG) 1935/2004 und VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.

7. Gewicht Stückgewicht Nettofüllmenge Kartongewicht Palettenfaktor  
 35/45 St/kg 10 x 1 kg 10 x 1 kg 72

7.1 Glasur -/- %

8. Lagertemperatur -18°C

8.1 Transporttemperatur -18°C

V4 – 20.07.17 erst.: gepr.: freig.: entw.:

|                              |   |  |
|------------------------------|---|--|
| 9. Mindesthaltbarkeit        | Haltbarkeit ab Prod.<br>18 Monate       | Restlaufzeit ab Anlieferung<br>10 Monate |
| 10. Los-Nummer               | Auf Beutel- und Kartonetikett angegeben |  |
| 11. Veterinärkontrollnummern | Auf Beutel- und Kartonetikett angegeben |  |
| 12. Zutaten                  | <b>Muscheln</b>                         |  |

13. Gentechnik-Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das o.g. Produkt weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungspflichtig ist. Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO-Lebens-u. Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

14. Allergene Inhaltsstoffe

| Allergene Inhaltsstoffe  | enthalten                           | nicht enthalten                     | Spuren                              |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Eier und Eierzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Fisch und Fischerzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Soja und Sojaerzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Milch und Milcherzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Schalenfrüchte (Nüsse)   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Senf und Senferzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Lupine und Lupinerzeugnisse  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |

15. Nährwerte

Gesamtenergiegehalt pro 100g  
 Fett  
 -davon gesättigte Fettsäuren  
 Kohlenhydrate  
 -davon Zucker  
 Eiweiß  
 Salz

|       |    |    |      |
|-------|----|----|------|
| 271   | kJ | 64 | kcal |
| 0,61  | g  |    |      |
| 0,16  | g  |    |      |
| 2,50  | g  |    |      |
| 0,00  | g  |    |      |
| 12,10 | g  |    |      |
| 1,50  | g  |    |      |

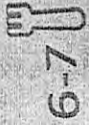
Name : Michael Werhahn  
 Datum : 17.04.2023  
 Funktion : Qualitätsmanagement

**H.-P. Klughardt GmbH**  
 Am Altenwerder Kirchhof 4  
 D-21129 Hamburg  
 Tel: 0417 41 11 10  
 info@hpk.hamburg



# ALERIO

Ofreciendo calidad desde 1976



6-7

Porciones

Peso Neto / Peso Neto  
Poids Net / Net Weight  
Peso Líquido / Nettogewicht

# 1 kg

CONGELADO / FROZEN / TIEGEGROREN / SURGELT

*¡ Calentar y listo!*

También en microondas

# Jugosones®



## MEJILLONES ENTEROS COCIDOS EN SU PROPIO JUGO

COZZE INTERE COTTE NEL LORO LIQUIDO  
MOULES ENTIÈRES SURGELÉES CUITES DANS LEUR JUS  
WHOLE MUSSELS COOKED IN THEIR OWN JUICE  
MEXILHÕES INTEIROS COZIDOS EM SEU PRÓPIO SUCO  
GANZE MIESMUSCHELN MIT SCHALE  
GERÜCHT IM EIGENEN SAFT

CONGELADO / SURGELT / TIEGEGROREN / FROZEN

Sugiere de presentar  
Presentare suggerita  
Sugiere de presentation  
Sugiere de presentation  
Servierungstipp





20396 Angel Lopez

|  |  |                              |            |
|--|--|------------------------------|------------|
|                             | <b>MEJILLÓN ENTERO COCIDO</b><br><b>WHOLE COOKED MUSSEL</b><br><b>"M" 10X1Kg</b> | F. CREACIÓN / CREATION DATE: | 25,01,2023 |
|  |  | F. REVISIÓN / REVISION DATE: | 25,01,2023 |
|  |  | VERSIÓN/VERSION:             | 0.0        |
| Lameiro 46 - Sárdoma 36214 Vigo (Spain) Teléfs. +34 986 424333, Fax: +34 986 415265. Web site: www.alfrio.es |  |                              |            |

**IDENTIFICACIÓN PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION**

|  |   |
|--|---|
| Código de producto/Product code:                 | 8000810 (ALFRIO)  |
| Nombre comercial:/Trade name:                    | MEJILLONES ENTEROS COCIDOS EN SU PROPIO JUGO. PRODUCTO ULTRACONGELADO<br>WHOLE COOKED MUSSELS IN THEIR OWN JUICE. DEEP-FROZEN PRODUCT   |
| Nombre científico:/Latin name:                   | <i>Mytilus galloprovincialis</i>  |
| Zona de pesca:/Catch area:                       | Producto de acuicultura criado en Galicia (España) / Product of aquaculture raised in Galicia (Spain)   |
| Glaseo:/Glazing:                                 | Sin glaseo / No glaze<br>Real Decreto 1801/2008 de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo. / Establishing rules on nominal quantities for conditioned products and to their effective content control. |
| Materia prima:/Raw material:                     | Mejillón vivo / Live mussel   |
| Ingredientes:/Ingredients:                       | Mejillón / Mussel   |
| Alérgenos:/Allergens:                            | MOLUSCOS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS<br>MOLLUSCS. MAY CONTAIN TRACES OF FISH AND CRUSTACEANS   |
| Peso unidad de venta:/Sales unit weight:         | PESO NETO / NET WEIGHT: 1Kg   |
| Peso caja:/Master box:                           | PESO NETO / NET WEIGHT: 10Kg (10X1Kg)   |
| Nº Registro Sanitario:/Nº Sanitary Registration: | ES 12.00108/C CE  |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS**

|  |  |
|--|--|
| Presentación:/Presentation:                        | Mejillón cocido en su jugo, I.Q.F. envasado en bolsas protegidos de cualquier contaminación física, química o microbiológica / Mussels cooked in their juice frozen individually and packed in bags and protected from any physical, chemical or microbiological contamination.                          |
| Características físicas:/Physical characteristics: | Ausencia de materias extrañas. Se permite un 10% de piezas rotas / Absence of foreign matter. 10% of broken are allowed.   |
| Piezas/Kg:   | Aprox. 35-45   |
| Color:/Colour:                                     | Concha negrúcea con tonos grises azulados y carne naranja a blanca / Blackish shell with bluish-grey hues and orange to white flesh  |
| Olor:/Smell:                                       | Característico / Characteristic  |
| Sabor y textura:/Flavor and texture:               | Consistente, pero blando / Consistent but soft   |
| Consumo Preferente:/Best before:                   | 18 meses / 18 months   |
| Conservación:/Preservation method:                 | Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C sin ruptura en la cadena de frío. Un vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir antes de 24h / Keep at a temperature equal to or less than -18°C without breaking the cold chain. Once thawed, keep refrigerated and consume within 24 hours |
| Uso previsto: / Expected use:                      | Producto apto para todo tipo de consumidores excepto aquellos con intolerancia o alergia a moluscos, pescados y crustáceos. / Product suitable for all types of consumers except those with intolerance or allergy to molluscs, fish and crustaceans.  |

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS**

|   | Límite/Limit | unidad/unit       | Legislación / Legislation   |
|---|--------------|-------------------|---|
| MERCURIO:/MERCURY:  | <0,5         | mg/kg             | Reglamento (CE) / Regulation (EC) No 1881/2006 ; fija los niveles máximos de determinados contaminantes en alimentos / setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs  |
| CADMIO:/CADMIUM:  | <1           | mg/kg             |   |
| PLOMO:/LEAD:  | <1,5         | mg/kg             |   |
| Dioxinas/Dioxins y PCB's/   | <6,5         | pg/g peso fresco  |   |
| Suma de HAP's/  | <30          | µg/g peso fresco  |   |
| Benzo(a)pirenos/  | <10          | µg/Kg peso fresco |   |
| TOXINA ASP (ácido domoico):   | <20          | mg/kg             | REGLAMENTO (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, 29 abril 2004 por el que se establecen normas específicas de Higiene de los alimentos de origen animal. REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for on the hygiene of foodstuffs<br>REGLAMENTO (UE) N o 15/2011 DE LA COMISIÓN de 10 de enero de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 2074/2005 en lo relativo a los métodos de análisis reconocidos para la detección de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos vivos /Commission Regulation (EU) No 15/2011 of 10 January 2011 amending Regulation (EC) No 2074/2005 as regards recognised testing methods for detecting marine biotoxins in live bivalve molluscs Text with EEA relevance |
| TOXINA PSP (saxitoxinas):   | <800         | mg/kg             |   |
| TOXINAS LIPOFÍLICAS TOTALES: / TOTAL LIPOPHILIC TOXINS: Ácido Ocadaico (AO):/ Dinofisistoxinas (DTXs):/ Pectenotoxinas (PTXs):/ | <160         | µg/Kg             |   |
| Yesotoxinas (YTXs):/  | 3.75         | mg/Equ. YTX/Kg    |   |
| Azaspirácidos (AZAs):/  | <160         | mg/kg             |   |

|  |  |                              |            |
|--|--|------------------------------|------------|
|                             | <b>MEJILLÓN ENTERO COCIDO</b><br><b>WHOLE COOKED MUSSEL</b><br><b>"M" 10X1Kg</b> | F. CREACIÓN / CREATION DATE: | 15/01/2018 |
|  |  | F. REVISIÓN / REVISION DATE: | 21/11/2022 |
|  |  | VERSIÓN / VERSION:           | 03         |
| Lameiro 46 - Sárdoma 36214 Vigo (Spain) Teléfs. +34 986 424333, Fax: +34 986 415265. Web site: www.alfrio.es |  |                              |            |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

|                            | Límite/Limit     | unidad/unit | Legislación / Legislation   |
|----------------------------|------------------|-------------|---|
| Staphylococcus coagulasa + | <100             | u.f.c./g    | Reglamento (CE) / Regulation (EC) Nº 2073/2005; relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios / on microbiological criteria for foodstuffs |
| E. coli                    | <10              | u.f.c./g    |   |
| Salmonella                 | ausencia/absence | /25g        |   |
| Listeria monocytogenes     | ausencia/absence | /25g        |   |

**VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g**

|  |              |
|--|--------------|
| VALOR ENERGÉTICO:/ENERGY:                  | 271KJ/64Kcal |
| GRASAS:/FAT:                               | 0,61g        |
| de las cuales saturadas/of which saturated | 0,16g        |
| HIDRATOS DE CARBONO:/CARBOHYDRATE:         | 2,5g         |
| de los cuales azúcares/of which sugars     | 0g           |
| PROTEINA:/PROTEINS:                        | 12,1g        |
| Fibra:/FIBER:                              | 0g           |
| SAL:/SALT:                                 | 1,50g        |

**ETIQUETADO / LABELLING**

**REGLAMENTO (CE) / REGULATION (EC) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR / THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011 ON THE PROVISION OF FOOD INFORMATION TO CONSUMERS**

**REGLAMENTO (UE) / REGULATION (EC) No 1379/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 11 DE DICIEMBRE DE 2013 POR EL QUE SE ESTABLECE LA ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADOS EN EL SECTOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. / OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF 11 DECEMBER 2013 ON THE COMMON ORGANISATION OF THE MARKETS IN FISHERY AND AQUACULTURE PRODUCTS**

**OBSERVACIONES / REMARKS**

**GMO's y Radiciones ionizantes: / GMO's and Ionizing radiation:** El producto no puede contener GMO's y no puede haber sido sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes. / This product does not contain any ingredients (with origin and/or GMO composition) and has not been treated with ionizing radiation.


**Materiales en contacto con el producto: / Materials in contact with product:** El producto cumple con el Reglamento (CE) / Regulation (EC) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. / on plastic materials and articles intended to come into contact with food

**PREPARACIÓN:/PREPARATION:**

**OLLA/POT:** Cubrir el fondo del recipiente con un poco de agua, añadir los mejillones si descongelar (el agua no debe cubrirlos), tapar y calentar aproximadamente durante 6 ó 7 minutos/Put some water in the bottom of the pot, pour the frozen mussels (make sure these are not covered with the water), cover with a lid and cook for 6-7 minutes. **MICROONDAS/MICROWAVE:** Introducir los mejillones congelados en un recipiente con tapa apto para microondas sin añadir agua. Calentar a máxima potencia durante 5-7 minutos/ Pour some frozen mussels in a microwave-safe bowl with lid, without adding any water. Let them cook with maximum power for 5-7 minutes. **SARTÉN/PAN:** Poner los mejillones sin descongelar en una sartén con un poco de aceite. Tapar para evitar salpicaduras y calentar hasta que se abran/ Put the frozen mussels in a pan with a little bit of oil. Cover to prevent from splashing and let them cook until open.

**PALETIZACIÓN:/PALLET SCHEME:**

|  |           |   |     |
|--|-----------|---|-----|
| Caja:/Box:   | 14.01.000 | <b>MEDIDAS EXTERIORES DE LA CAJA/BOX EXTERNAL DIMENSIONS:</b> |     |
| Cajas capa:/Boxes per layer:                                       | 8         | <b>LARGO:/LENGTH (mm):</b>                                    | 400 |
| Número de capas:/Number of layers:                                 | 10        | <b>ANCHO:/WIDTH (mm):</b>                                     | 300 |
| Total cajas/palet:/ Boxes per pallet:                              | 80        | <b>ALTO:/HEIGHT (mm):</b>                                     | 185 |
| Altura total aprox :/Approx. Height (pallet included) ) in meters: | 2,1       | <b>PESO:/WEIGHT (g):</b>                                      | 558 |

| Firmado: / Signed:  | Aceptación cliente: / Customer acceptance:         |
|---|--|
| Angel Lopez Soto S.L.   | Nombre de la empresa /Company name:                |
| Dpto. Control de Calidad  |  |
|  | Nombre, firma y sello / Name, signature and stamp: |

**Aceptación cliente** En caso de que la ficha no sea devuelta firmada y sellada , la realización de pedido implica la aceptación de las condiciones reflejadas en esta ficha técnica. **Customer Acceptance:** If this technical sheet is not returned signed and stamped, purchase implies acceptance of the conditions written in this technical sheet.

V2 – 07.03.2017 erst.: gepr.: freig.: entw.:

|                  |                    |                              |
|------------------|--------------------|------------------------------|
| <b>Lieferant</b> | 20396              | Angel Lopez (Alfrio)         |
| <b>Material</b>  | Taschen 0418201100 | <b>Hersteller</b><br>Maniber |

| Nr | Ja                                  | Nein                     | n.a.                     | Anforderung   | Beschreibung, Unterteilung, Bsp.   |  |                               |
|----|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---|--|--|-------------------------------|
| 1  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Identität des Ausstellers der Erklärung                       | <input checked="" type="checkbox"/> Name<br><input checked="" type="checkbox"/> Anschrift  |  |                               |
| 2  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Hersteller bzw. Importeur des bescheinigten Materials         | <input checked="" type="checkbox"/> Name<br><input checked="" type="checkbox"/> Anschrift  |  |                               |
| 3  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Identität des Materials                                       | <input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung vorhanden<br><input type="checkbox"/> Produktbezeichnung nicht vorhanden  |  |                               |
| 4  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Datum der Erklärung   | <input checked="" type="checkbox"/> Datum ist vorhanden<br><input type="checkbox"/> Datum ist nicht vorhanden  |  |                               |
| 5  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Gültigkeit der Erklärung                                      | <input type="checkbox"/> Gültigkeit ist befristet<br><input checked="" type="checkbox"/> keine befristete Gültigkeit   |  |                               |
|    | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Konformitätsbestätigung                                       | 6 <input checked="" type="checkbox"/> VO(EG) 1935/2004   |  |                               |
|    |                                     |                          |                          |   | 7 <input checked="" type="checkbox"/> VO (EG) 2023/2006  |  |                               |
|    | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Informationen zu verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukte | 8 <input checked="" type="checkbox"/> VO (EU) 10/2011  |  |                               |
|    |                                     |                          |                          |   | 9 <input checked="" type="checkbox"/> sonstige:  |  |                               |
| 10 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Informationen zu verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukte | <input type="checkbox"/> keine SML-/QM-Werte (Spezifische Migrations Limits)<br><input type="checkbox"/> Angaben zu NIAS<br><input checked="" type="checkbox"/> SML-/QM-Werte werden eingesetzt und genannt<br><input checked="" type="checkbox"/> Grenzwerte werden eingehalten |  |                               |
| 11 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Informationen zu Dual-Use-Additives                           | <input checked="" type="checkbox"/> Dual-Use-Additives werden verwendet<br><input type="checkbox"/> Dual-Use-Additives werden nicht verwendet  |  |                               |
|    | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Spezifikationen zur Verwendung des Materials                  | 12 Art/ Arten von LM, die mit dem Produkt in Berührung kommen sollen sind genannt  | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
|    |                                     |                          |                          |   | 13 Dauer und Temperatur des LM-Kontakts ist genannt  | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
|    |                                     |                          |                          |   | 14 Verhältnis Kontaktfläche, die das LM berührt zum Volumen, die der Konformitätsfeststellung zugrunde liegt ist genannt. (VO 10/2011, Art. 12) < 10mg/dm <sup>2</sup> ( 6 dm <sup>2</sup> /kg )   | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
|    |                                     |                          |                          |   | 15 Lagerbedingungen sind beschrieben   | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
|    |                                     |                          |                          |   | 16 Anwendungseinschränkungen sind angegeben  | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
|    |                                     |                          |                          |   | 17 Wurden Anwendungs- Migrationstests vorgenommen (Simulanzen)   | ja <input checked="" type="checkbox"/> | nein <input type="checkbox"/> |
| 18 | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Verwendung einer funktionellen Barriere                       | <input type="checkbox"/> funktionelle Barriere ist enthalten<br><input checked="" type="checkbox"/> funktionelle Barriere ist nicht enthalten  |  |                               |

Ist die Konformitätserklärung ausreichend: ja  nein

17. April 2023

H.-P. Klughardt GmbH  
Am Altenwerder Kirchthal 4  
D-21129 Hamburg

1-8  
Tel: 040 - 411 107 - 0  
info@hpk.hamburg

Folgende Angaben müssen ergänzt werden: