



CERTIFICATE

By order of
SHISHAVAPING Ltd.
464 Edgware Road,
London, W2 1AH, England

the product
TAKE UP 91/NR
Sample No. mlsa2597
LOT 17.10.2019

was analyzed by accredited laboratories of the [redacted]. It was checked whether low volatile organic compounds evaporated from the material and migrated into the steam.

It is confirmed that not any chemicals are transferred from the product into the vapor. Therefore the material is suitable to be used as carrier for the ideal shisha vape. In addition, a third party stated that the material can also be used as contact material for aqueous and wet food.

This certificate is based on the analyzed material and the supplied documents. The distributor ensures that the parameters of the routine production corresponds to the production of the analyzed product. Changes of the composition, the raw materials and the production process could cause significant changes of the properties and quality of the product. Therefore the validity of the certificate has to be reevaluated.

According to the tested parameters the analyzed sample complies with the law and is therefore **MARKETABLE**.

Berlin, January 27th, 2020



PRÜFBESCHEINIGUNG

Im Auftrag der Firma
SHISHAVAPING Ltd.
464 Edgware Road,
London, W2 1AH, England

wurde das Produkt
TAKE UP 91/NR
Probennummer mlsa2597
LOT 17.10.2019

durch akkreditierte Labore des I
auf ausgasende leichtflüchtige Chemikalien
sowie im Abdampfversuch auf in den Dampf übergehen-
de Chemikalien geprüft.

Es kann bestätigt werden, dass aus dem vorliegenden
Produkt keine Stoffe in den Dampf übergehen. Somit
ist das untersuchte Produkt als Trägermaterial für das
reine Shisha-Dampfen geeignet. Es wurde zudem von
anderer Seite als für wässrige und feuchte Lebensmittel
unbedenkliches Kontaktmaterial eingestuft.

*Dieses Zertifikat basiert auf dem
untersuchten Muster und den zur
Verfügung gestellten Dokumenten.
Der Inverkehrbringer stellt sicher,
dass die Routineproduktion diesem
untersuchten Muster entspricht. Bei
Änderung der Rezeptur, der Roh-
stoffe oder der Produktionsabläufe
mit signifikanten Auswirkungen auf
die Produkteigenschaften ist die
Gültigkeit des Zertifikates erneut
sicherzustellen.*

Die vorliegende Probe kann im Rahmen der durchgeführten Analysen
als **VERKEHRSFÄHIG** eingestuft werden.

Berlin, 27.01.2020

Hamburg, 12.12.2019

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitserklärung Statement of Food Contact Suitability

Version 799-2019-00180666-02

Auftraggeber / Customer	
Artikel-Bezeichnung / Article description	
Artikel-Nr. / Article-no.	- / -
Produktbeschreibung, Verwendung / Product description, usage	direkter Lebensmittelkontakt / direct food contact
Eurofins-Probennummer / Eurofins sample code	799-2019-00180666 (PP_PM-19-790)

Hiermit bestätigen wir, dass das oben bezeichnete Produkt den Anforderungen der folgenden Richtlinien, Verordnungen, Gesetzen und Anforderungen entspricht.

We hereby confirm that the above mentioned product comply with the Regulations, Directives, Laws and requirements as described below.

1. Allgemein / General	Europäische Rahmen-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 für Lebensmittelkontaktmaterialien European Framework-Regulation (EC) No. 1935/2004 for food contact materials
	Europäische GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 zur Guten Herstellungspraxis inkl. Änderungen European GMP-Regulation (EC) No. 2023/2006 on Good Manufacturing Practice incl. amendments
	Deutsches Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01. September 2005 [BGBl. 2005 I, S. 2618] und Änderungen German Food and Feed Ordinance and amendments
	Deutsche Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung vom 23. 12.1997 [BGBl. I 1998 S.5] und Änderungen German Commodity Ordinance and amendments
	Empfehlung XXXVI, XXXVI/1 und XXXVI/2 des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.09.2017 für Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt Recommendation XXXVI, XXXVI/1 and XXXVI/2 of Federal Institute for Risk Assessment (BfR) as of 01.09.2017 for paper and board for food contact
	Title 21 Code of Federal Regulation, Food and Drugs (FDA) Part 176 Section 170 (21CFR176.170) for paper and paperboard
	DGCCRF Information Notice 2004/64 on materials in contact with foodstuffs

	Europäische Biozid-Verordnung (EU) Nr. 528/2012 European Biocides-Regulation (EU) No 528/2012
--	--

**Spezifikationen zur Verwendung des Materials, insbesondere
Specifications on the use of the material or article, such as:**

1. Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en) Type or types of food with which it is intended to be put in contact	trockene und fettende Lebensmittel dry and fatty foods
2. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel Time and temperature of treatment and storage in contact with the food	Langzeitlagerung bei Raumtemperatur und Erhitzung bis zu 220 °C Long-term storage at room-temperature and heating up to 220 °C

Gegen die Verwendung des untersuchten Materials für wässrige und feuchte Lebensmittel bestehen keine Bedenken, sofern es hinsichtlich seiner physikalischen Eigenschaften für den vorgesehenen Zweck geeignet ist.

There are no concerns against the use of the investigated material for aqueous and moist foods as long as its physical properties are suitable for the intended use.

Es bestehen keine Bedenken gegen die Verwendung des untersuchten Produktes im direkten Lebensmittelkontakt im Sinne der europäischen Rahmen-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der europäischen GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, der Biozid-Verordnung (EU) Nr. 528/2012 und der §§ 30 und 31 des LFGB (BGBl Nr. 55 vom 06.09.2005) sowie der Empfehlung XXXVI, XXXVI/1 and XXXVI/2 des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.01.2012, jeweils inklusive aller beim Ausstellungsdatum gültigen Ergänzungen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung deckt explizit nur Lebensmittelarten und Anwendungsbedingungen ab, die durch die Angaben im oberen Teil eingeschlossen sind. Der Inverkehrbringer kann keinerlei Verantwortung übernehmen für alle darüber hinaus gehenden Lebensmittelarten oder Kontaktbedingungen (Dauer, Temperatur), da diese unvorhergesehene Wechselwirkungen mit dem Artikel hervorrufen und damit die Unbedenklichkeit des Artikels beeinträchtigen können. Falls erforderlich, müsste eine erneute Unbedenklichkeitsprüfung erfolgen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung basiert auf dem untersuchten Muster (vgl. Probennummer) und den zur Verfügung gestellten Dokumenten. Der Inverkehrbringer stellt sicher, dass die Routineproduktion diesem untersuchten Muster entspricht. Jede Änderung der Rezeptur, der Rohstoffe oder der Produktionsabläufe kann die Unbedenklichkeit des Produktes beeinflussen. Die Gültigkeit der zugrunde liegenden Rohstoffdatenblätter ist sicherzustellen. Somit ist die Erklärung gültig, solange keine Änderungen an den Rohstoffen erfolgen.

There are no concerns regarding the use of the investigated product in direct contact with foodstuffs according to the European Framework-Regulation (EC) No 1935/2004, the European GMP-Regulation (EC No. 2023/2006, the European Biocides-Regulation (EU) No. 528/2012 and §§ 30 and 31 of the German Food and Feed Ordinance (BGBI No. 55 of 06.09.2005) as well as Recommendation XXXVI, XXXVI/1 and XXXVI/2 of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) of 01.01.2012, including all respective amendments valid at the date of issue.

This 'Statement of Food Contact Suitability' explicitly covers only food types and application conditions which are included by the above mentioned specifications. The distributing company cannot take responsibility for any further food types or application conditions (duration, temperature) which could cause unforeseeable interactions with the article and thereby could adversely affect the food contact suitability of the article. If necessary, a new suitability check would need to be performed.

This 'Statement of Food Contact Suitability' is based on the tested sample (see sample number) and provided documents. The distributing company assures that the routine production matches it. Any change in the formulation, the raw materials or the production processes might influence the suitability for food contact of the product. In consequence, this document is valid as long as no change in the above parameters or the relevant legislation occurs. The validity of the given raw material data sheets has to be ensured. Therefore, this DoC is valid as long as no changes on the raw materials occur.

Hamburg, 12.12.2019

**Rechtsverbindliche Unterschrift des Inverkehrbringers /
Legally binding signature of distributing company**

Firmenname / Company name:

Adresse / Address:

Unterschrift / Signature

Ein Experte (s.u.) von EUROFINS CONSUMER PRODUCT TESTING GMBH (Hamburg, Deutschland) hat dieses Dokument unterschriftsreif für den Inverkehrbringer des Artikels vorbereitet und bestätigt die inhaltliche Richtigkeit der Angaben.

An expert (see below) from EUROFINS CONSUMER PRODUCT TESTING GMBH (Hamburg, Germany) prepared this document ready for signature by the business operator responsible for the article and confirms the correctness of the content.

Signature



Analytical Service Manager (Laura Tumm)



Consumer Product Testing

Eurofins Consumer Product Testing GmbH
Am Neuländer Gewerbepark 4
21079 Hamburg
T | +49 40 49294-6840
F | +49 40 49294-6800
E | migration@eurofins.de

Geschäftsführer: Thomas Herrmann (Dipl.-Ing.)
UniCredit Bank AG
IBAN: DE86 2073 0017 7000 0016 50
BIC: HYVEDEMM17
Registergericht Hamburg HRB 103427
USt-ID Nr.: DE 258 239846

Alle Aufträge werden gemäß unserer
Allgemeinen Verkaufsbedingungen (AVB)
durchgeführt.
akkreditiert nach: DIN EN ISO 17025:2005

DATENBLATT

DATA SHEET



braun		brown	
45		DIN EN	flächenbezogene Masse
9,7	mm	DIN EN	Dicke (80lagig)
			thickness
25	N/15 mm	DIN EN ISO	Bruchkraft, längs
20	N/15 mm	DIN EN ISO	Bruchkraft, quer
5,7	N/15 mm	DIN EN ISO	längs
			tensile strength, dry, md
			tensile strength, dry, cd
			tensile strength, wet, md
34	sec.	Methode	Filtrationszeit
1250	mmWS	Methode	
			filtration time
5,5	%	DIN ISO	Feuchte
			moisture
26,0	%	DIN	Reflexionsfaktor ohne UV
			reflectance factor without UV
Besonderheiten		specifics	
<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelunbedenklichkeit nach BfR 36, 36/1, 36/2 und FDA 		<ul style="list-style-type: none"> foodstuffs in accordance with BfR 36, 36/1, 36/2 and FDA 	
Umweltfaktoren	environmental aspects / consumption		
8	m³/t	Wasserverbrauch	water
			EU
			Zellstoffherkunft
			cellulose origin
800	kW/t	Stromverbrauch	electricity
290	m³/t	Gasverbrauch	gas

Alle Angaben sind Mittelwerte geprüft bei Normklima 23°C/50% r.F. und stellen keine Spezifikationswerte dar. Die angegebenen Daten entheben den Anwender nicht von eigenen Laboruntersuchungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften für einen konkreten Einsatzzweck kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden.

These values are general manufacturing averages (67°F/50% r.h.) and do not form a specification. The above data does not relieve the user from carrying out tests himself. A legally binding assurance of specific properties for specific application purposes cannot be given.

Erstellt durch drawn up by
Eugen Gerhardt

Produktionswerk production site

Ansprechpartner contact