

Nachstehend erhalten Sie auszugsweise die aktuelle Konformitätserklärung unseres Verpackungsmateriallieferanten vom 11. Dezember 2018, für Verpackungen die wir für in unserem Hause verarbeitete Ware, einsetzen:

Dieses Produkt entspricht den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen:

- EU-Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände (EG) 1935/2004
- Der Verordnung EU Nr.10/2011 und allen bis dato gültigen Änderungsverordnungen
- Der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- §30 und 31 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches
- Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung

Das Produkt besteht zu 100% aus Polyethylen, sowie Additiven, für die eine Erklärung der Konformität für VO EN10/2011 seitens des Lieferanten vorliegt. PE ist sensorisch unkritisch.

Ermittlung der Konformität:

In der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 sind folgende Gesamtmigrationsgrenzwerte (OML) festgelegt:

- 10 mg / dm² der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche
- 60 mg / kg Lebensmittel oder Simulanzlösemittel (bei Materialien vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder)
- Für alle Tests gilt der EU-Würfel: 6dm²/1kg Füllgut.

Anwendungsbereich:

Wir bestätigen mit dieser Erklärung, dass der oben genannte Artikel die gesetzlichen Bestimmungen für den Kontakt mit folgenden Lebensmitteln erfüllt: Getränke, Zuckerwaren, Obst und Gemüse, Fette und Öle, tierische Erzeugnisse, Milcherzeugnisse und trockene Lebensmittelmischungen mit und ohne Fettgehalt (darunter auch Gewürze). Ferner bestätigen wir, dass kein PCR (Post-Consumer-Recyclingmaterial) zur Herstellung verwendet wird.

Informationen zu Stoffen mit Beschränkungen und/oder Spezifikationen:

Es werden Stoffe mit SML- oder QM-Werte eingesetzt und benannt. Die Einhaltung der Grenzwerte wird für die angegebenen Lebensmitteltypen und Anwendungsbedingungen bestätigt. Diese Aussagen stützen sich auf Analyse der Rohstoffe mit einem akkreditierten Prüflabor.

SML	Dual Use
FCM 106 Lubricant (6 mg/kg) FCM 433 Antioxidant (6 mg/kg)	FCM 21 Kohlensäure Salze FCM 106 Stearinsäure (calciumstearate E470A) FCM 615 Talkum FCM 504 Antiblocking (Siliciumdioxid)

Fortsetzung Seite 2

Ergebnisse der Overall Migration (OML):

Art der Untersuchung	Prüfnorm	Stimulanz	Einsatzdauer	Ergebnisse
Gesamtmigration OM2*	EU10/2011	A-Ethanol 10%	10 Tage/40°C	<10mg/dm ²
Gesamtmigration OM2	EU10/2011	B-Essigsäure 3%	10 Tage/40°C	<10mg/dm ²
Gesamtmigration OM2*	EU10/2011	D2-Pflanzenöl	10 Tage/40°C	<10mg/dm ²
Gesamtmigration OM2	EN 14338	E-Tenax	10 Tage/40°C	<1mg/dm ²
Gesamtmigration OM5 bei HDPE-Folie	EU10/2011	A-Ethanol 10%	2 Std./100°C	<10mg/dm ²
Gesamtmigration OM5 bei HDPE-Folie	EU10/2011	D2-Pflanzenöl	2 Std./100°C	<10mg/dm ²

*Für HDPE-Folien ist ein Einsatz für Hochtemperaturanwendungen möglich (ausgeschlossen saure Lebensmittel).

Non-intentionally added substances (NIAS):

In enger Zusammenarbeit mit einem akkreditierten Prüflabor werden die Substanzen anhand eines 10 ppb Screening mit Simulanz Ethanol 95 Vol.-%, Prüfbedingungen 10 Tage bei 60°C, Messung mittels GC/MS-FID überwacht.

Zusammenfassung:

Gegen die Verwendung des Produktes bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne der EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der §§ 30 und 31 des LFGB, Bundesgesetzblatt Nr. 55 vom 06.09.2005, bestehen keine Bedenken.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben, wie es unser Werk verlassen hat, und gilt nicht für eine nachfolgende Weiterverarbeitung oder Veränderung. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand unserer Chargen-Nr. gewährleistet. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 liefert Leitfäden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Regelwerke für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der gesetzlichen Regelungen hinausgehenden Eignung des Produkts, für das vorgesehene Füllgut, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen. Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

Hinweise zur Lagerung:

Um technische Eigenschaften nicht negativ zu beeinflussen empfehlen wir folgende Lagerbedingungen:

- Vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen
- Trockene Lagerung bei Temperaturen zwischen 5°C bis 30°C
- Angebrochene Ware wieder sorgfältig verpacken

Technische Eigenschaften nehmen bei zunehmender Temperatur ab. Daher sollte diese Folie in einem Temperaturbereich von -25°C bis +75°C eingesetzt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir diese Angaben von der Konformitätserklärung unseres Lieferanten übernommen haben. Für Vollständigkeit und Korrektheit haften wir nicht.

