

Konformitätserklärung

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt PP-Druckverschlussbeutel den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 inklusive Ergänzungen, der Verordnung (EG) 1935/2004 (Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15, Artikel 17), der Verordnung (EU) 2020/1245 und der Verordnung (EG) 2023/2006 entspricht.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Die Prüfung erfolgte nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V).

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011.

Im o.g. Produkt wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Folgende Stoffe mit Beschränkung werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Gelistet lt. Kunststoff-Verordnung (EU) 10/2011, Anhang I:

Stoffbezeichnung:

Fettsäuren (FCM 879), Palmitinsäure (FCM 105), Oleamid (FCM 335), Erucamid (FCM 271), Irgafos 168 (FCM 671), Caprylsäure (FCM 304) Stearinsäure (FCM 106), ATBC (FCM 138)

Nicht-gelistete Substanzen / NIAS (Risikobewertung wurde durchgeführt):

Stoffbezeichnung:	CAS-Nummer:	Verzehrmenge des verpackten Lebensmittels (g/Person/Tag):
2,4-Di-tert-Butylphenol	96-76-4	>5000
2,6-Di-tert-butylbenzoquinon	719-22-2	1500
7,9-Di-tert-butyl-1-oxaspiro(4,5)deca-6,9-dien-2,8-dion	82304-66-3	272
Nonanal	124-19-6	>5000
Octanal	124-13-0	>5000
Chlorbenzaldehyd Isomer	N/A	2200

Hinweis zu „Dual-Use-Stoffen“:

Das oben genannte Produkt enthält keine Additive, die sowohl in Kunststoffen, als auch für die direkte Zugabe zu Lebensmitteln erlaubt sind.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen: **Alle Arten von Lebensmittel**
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: **Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70°C bis zu 2 Stunden lang oder Erhitzung auf 100°C bis zu 15 Minuten lang.**
- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: **6dm² /kg Lebensmittel**

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produkts ist durch die Chargennummer auf dem Karton gewährleistet.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt und dessen Verwendung wie spezifiziert. Die Konformitätsprüfung wurde nach den o.g. Regeln durchgeführt; danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben. Bei Abweichungen vom Einsatzzweck obliegt die Konformitäts- und Eignungsprüfung dem Verwender

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt und dessen Verwendung wie spezifiziert.
Die Konformitätsprüfung wurde nach den o.g. Regeln durchgeführt; danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben. Bei Abweichungen vom Einsatzzweck obliegt die Konformitäts- und Eignungsprüfung dem Verwender.