

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

PH-Artikel-Nr.: # 83174

LDPE-Folienzuschnitt, Stärke: 50 my, Format: 1000 mm x 4000 mm, transparent, perforiert à 250 Stück per Rolle

Unser Lieferant übermittelt uns nachfolgende Daten im Originaltext:

Dieses Produkt entspricht den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen:

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

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. Ferner bestätigen wir, dass kein PCR (Post-Consumer-Recyclingmaterial) zur Herstellung verwendet wird.

Ergebnisse der Overall Migration (OML):

Art der Untersuchung	Prüfnorm	Stimulanz	Einsatzdauer	Ergebnisse
Geschmacksabweichung	DIN 10955	Wasser	22Std	0,5
Geruchsabweichung	DIN 10955	0,5l Glasbehälter	22Std	1
Gesamtmigration OM5	EU10/2011	Ethanol 10%	2Std/100°C	<1mg / dm ²
Gesamtmigration OM5	EU10/2011	Essigsäure 3%	10Tage/40°C	<2mg / dm ²
Gesamtmigration OM5	EU10/2011	Ethanol 50%	2Std/100°C	<1mg / dm ²
Gesamtmigration OM2	EU10/2011	Pflanzenöl	LD: 10Tage/40°C HD: 2Std/100°C*	<6mg / dm ²

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 unsere Analyse mit
einem akkreditierten Institut.

Mikrobiologische Untersuchung:

Prüfmethode: DIN54378
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: <2 KBE/100cm²
Hefen und Schimmelpilze: <1 KBE/100cm²
Enterobakterien: <1 KBE/100cm²

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 6.09.2005, bestehen keine Bedenken.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben und 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.

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

- Vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen
- Trockene Lagerung bei Temperaturen zwischen 0°C bis 30°C
- Angebrochene Ware wieder sorgfältig verpacken

Technischen Eigenschaften nehmen bei zunehmender Temperatur ab. Daher sollte diese
Folie in einem Temperaturbereich von -40°C bis +80°C eingesetzt werden.

Paul Hildebrandt AG

05.04.2017


Datum, Unterschrift

100067

