

**Konformitätserklärung  
für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in  
Kontakt kommen**

Hiermit erklären wir, dass folgende Produkte

<b>Artikelnummer</b>	<b>Bezeichnung</b>
802	PP, Ripboxx 250cc, transparent
803	PP, Ripboxx 375cc, transparent
805	PP, Ripboxx 500cc, transparent
807	PP, Ripboxx 750cc, transparent
810	PP, Ripboxx 1000cc, transparent
815	PP, Ripboxx 1500cc, transparent

den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoff-Richtlinien), dem LFGB (§§ 30 und 31) sowie den Verordnungen (EU) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 2023/2006 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

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

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, inkl. nachfolgender Ergänzungen.

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation werden in den o. g. Produkten, d.h. in den Schalen eingesetzt:

<b>Name</b>	<b>Limit</b>	<b>CAS-Nr. / oder PM-Ref.</b>
2,2-Methylen-bis(4,6-di-tert-butylphenyl)natriumphosphat	5 ppm	85209-91-2
9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren	0,05 ppm	18121-12-6

Folgende Dual-Use-Additive sind enthalten:

Glycerol Monostearate (E471)  
Polyglycerinester von Speisefettsäuren (E475)  
Fettsäurenatriumsalze (E470a)  
Fettsäuremagnesiumsalze (E470b)

Eine funktionelle Barriere ist den o.g. Produkten nicht enthalten

## Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

Wasser-, säure-, alkohol- und fetthaltige 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.

10 Tage bei 40° C geprüft

- Testsimulanzien

Wasser

Essigsäure (3%)

Ethanol (10% und 95%)

Olivenöl

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

6 dm<sup>2</sup> / l

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Produkte ist durch die Rollenummer i. V. m. Produktionsdatum gewährleistet.

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V) liefert die Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllen die Produkte bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung der Produkte 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.

Dr. Manfred Penkhues  
Qualitäts- und Umweltmanager

**Pro-Pac**  
**Ostendorf Plastic**  
Thermofolien u. Verpackungen GmbH Co.KG  
Rudolf-Diesel-Straße 25  
49377 Vechta  
04441/4066

Vechta, 08.02.2019