

Diese Spezifikation umschreibt Artikel der Materialgruppe

Karton/PLA

Materialbeschreibung

Die Artikel werden aus reinem Zellstoff hergestellt. Damit sie resistent gegenüber Feuchtigkeit sind, wird der Karton auf der Innenseite mit einer Stärkefolie beschichtet.

Produktbeschreibung

Bild	Bezeichnung	Bezeichnung 2	Artikelnummern
	Boot Kraft braun PLA #1 120ml	75x48x27mm, naturese	16527
	Boot Kraft braun PLA #2 200ml	85x51x36mm, naturese	16528
	Boot Kraft braun PLA #3 300ml	100x60x41mm, naturese	16529
	Boot Kraft braun PLA #4 400ml	107x69x41mm, naturese	16530
	Boot Kraft braun PLA #5 800ml	137x86x52mm, naturese	16531
	Boot Kraft braun PLA #6 1000ml	168x96x57mm, naturese	16532
	Schale Kraft/PLA, 500ml	173x120x40mm, naturese	21023
	Schale Kraft/PLA, 650ml	173x120x51mm, naturese	21024
	Schale Kraft/PLA, 750ml naturese	173x120x57mm, naturese	21025
	Schale Kraft/PLA, 1000ml	173x120x75mm, naturese	21026

Bild	Bezeichnung	Bezeichnung 2	Artikelnummern
	Schale Kraft/PLA, 275ml	125x105x40mm, naturese	22134
	Schale Kraft/PLA, 375ml	125x105x50mm, naturese	22135
	Schale Kraft/PLA, 500ml	125x105x64mm, naturese	22136
	Deckel Kraft/PLA zu Schale	21023, 21024, 21025, 21026	21740
	Schale Kraft/PLA, 500ml	173x120x40mm, naturese	22140
	Schale Kraft/PLA, 650ml	173x120x51mm, naturese	22141
	Schale Kraft/PLA, 750ml	173x120x57mm, naturese	22142
	Schale Kraft/PLA, 1000ml	173x120x75mm, naturese	22143
	Deckel Kraft/PLA zu Schale	22140 - 22143	22869

Material / Zusammensetzung

Kraft Karton, PLA Beschichtung 30g/m²
teilweise mit Leim, Druckfarbe
FSC® zertifizierte Ware wird auf der Rechnung ausgewiesen

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, auch für fetthaltige Speisen.

Folgende Arten von Lebensmitteln eignen sich aus materialbedingten Gründen **nicht** für eine Lagerung in den Artikeln, da sie zum Durchfetten führen:

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01478 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



- Reines** Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte

Anwendungen

- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h
- Lagerung 30°C, 3 Tage
- Einmalgebrauch
- Tiefkühlung bis -30°C

Zusätzliche Anwendungen für Schale Art. Nr. 21023-21036, 22140-22143:

- Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen für Speiseeis

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17
- VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Und nachfolgende Änderungen bis zum Datum des Prüfberichts.
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)

Druckfarben:

- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Boot Kraft braun (Prüfbericht SQTS 2019L25356)

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	2h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	0.5h	40°C

Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01478

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Die quantitative Temperaturabhängigkeit der Migration lässt sich näherungsweise mit der Arrheniusgleichung beschreiben. Dementsprechend umfassen die Prüfbedingungen (2h, 85°C) rechnerisch auch eine Lagerdauer von mindestens 3 Tagen bei 30°C.

Fanpak (Prüfbericht SQTS 2019L42698)

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> C: Ethanol 20 Vol.-%	10d	20°C

Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Spezifische Migration

Die Einhaltung der oben zitierten Verordnungen beruht einerseits auf den Angaben unserer Vorlieferanten, welche uns gegenüber allerdings nicht alle Inhaltsstoffe aufgrund von Geheimhaltungen offenlegen, und andererseits auf eigenen Migrationsprüfungen, welche im Sinne einer Plausibilisierung von uns in Auftrag gegeben wurden. Auf Basis sowohl der Dokumente der Vorlieferanten und eigenen Ergebnissen kann die Einhaltung der spezifischen Migration bestätigt werden.

Ein Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten.

Berechnungsgrundlage

Das höchste Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität festgestellt wurde, oder gleichwertige Informationen: 6 dm²/kg

Dual-Use-Additive

Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:

Milchsäure CAS Nr.: 50-21-5, E270

Funktionelle Barrieren

Es werden keine funktionellen Barrieren eingesetzt.

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01478 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Sensorische Prüfung

Die Artikel wurden sensorisch untersucht.
Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen beeinträchtigen sie die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels nicht.

Produktionsstandort: China


Biologische Abbaubarkeit: Die Produkte sind biologisch abbaubar.

Zertifikat: FSC® Zertifikat-Nr. SGSCH-COC-010010

Zolltarifnummer: 4823.6900

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Erstellt durch: STOL Datum: 25.03.2021	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)		Version: 5
---	--	---	-------------------