

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

Hiermit erklären wir, dass folgende Produkte

Artikelnummer	Bezeichnung
900	PP, Foodyboxx 30`er, ungeteilt, schwarz
902	PP, Foodyboxx 30`er, 2-geteilt, schwarz
904	PP, Foodyboxx 30`er, 3-geteilt, schwarz
906	PP, Foodyboxx 45`er, ungeteilt, schwarz
908	PP, Foodyboxx 45`er, 2-geteilt, schwarz
910	PP, Foodyboxx 45`er, 3-geteilt, schwarz

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoff-Richtlinien), dem LFGB (§§ 30 und 31) sowie den Verordnungen (EU) Nr. 1935/2004 (Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17) und (EU) Nr. 2023/2006 in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung jeweils gültigen 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, in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung jeweils gültigen Fassung.

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

Name	Limit	CAS-Nr.
9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren	0,05 ppm	182121-12-6
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	6 ppm	2082-79-3
2,2'-Methylen-bis(4,6-di-tert-butylphenyl)lithiumphosphat	5 ppm	85209-93-4
Aluminium	1 ppm	-
Lithium	0,6 ppm	-
Zink	5 ppm	-

Folgende Dual-Use-Additive sind enthalten:

Calcium stearate (E470a)

Glycerol monostearate (E471)

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

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

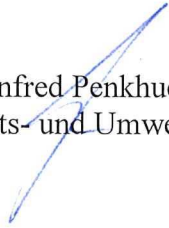
6 dm² / l

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
Thermoformfolien u. Verpackungen GmbH Co.KG
Rudolf-Diesel-Straße 25
49377 Vechta
04441/4066

Vechta, 28.04.2020