

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

Hiermit erklären wir, dass folgende Produkte

Artikelnummer	Bezeichnung
315	PP, Dressingboxx 50cc, rund, transparent
318	PP, Dressingboxx 80cc, rund, transparent
320	PP, Dressingboxx 100cc, rund, transparent
325	PP, Dressingboxx 125cc, rund, transparent
10318	PP, Dressingboxx 80cc, rund, mit Deckel, transparent
10320	PP, Dressingboxx 100cc, rund, mit Deckel, transparent
310	PP, Deckel für Dressingboxx, 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:

Name	Limit	CAS-Nr. / oder PM-Ref.
N,N-Bis(2-hydroxyethyl) alkyl (C8-C18) amine	1,2 ppm	39090 (PM-Ref)
9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren	0,05 ppm	18121-12-6

Folgende Dual-Use-Additive sind enthalten:

Glycerol Monostearate (E471)
Polyglycerinester von Speisefettsäuren (E475)

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 (max. 10 Tage) 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 (0,2% und 3%)

Ethanol (10%, 15% und 95%)

Olivenöl

Sonnenblumenöl

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

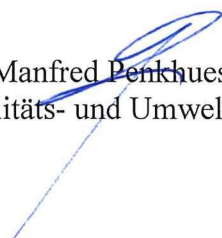
11 dm² / l

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, 12.02.2017