

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Kunde: IGEFA

Sie beziehen von uns Artikel aus der Produktgruppe:

PVC Frischhaltefolien

Dieses Produkt entspricht den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen:

1. Allgemein:

- EU-Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände: (EG) Nr. 1935/2004
- LFGB §§ 30 und 31
- VO (EG) 2023/2006 (über gute Herstellpraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen)
- EU Verordnung 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen

2. Rohstoffe / Zusammensetzung

EU-Verordnung

- 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen.
- Die NIAS (Non Intentionally Added Substances) und die identifizierten IAS (Intentionally Added Substances) in dieser Rezeptur wurden nach dem Artikel 19 der EU 10/2011 und den entsprechenden, relevanten Anforderungen der Rahmenverordnung (1935/2004) beurteilt.

Deutsche Vorschriften:

- Bedarfsgegenständeverordnung vom 10.04.1992 und nachfolgende Änderungen

3. Anwendungsbedingungen

- Lebensmittel mit Korrekturfaktor 2 und größer dürfen mit PVC-Frischhaltefolie, pink verpackt werden wie z. B. verarbeitete Fleischprodukte, Käse, Butter, Margarine, Sandwiches, Obst und Gemüse.
- Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur, Kühlungs- oder Tiefkühlungsbedingungen, einschließlich Verpackung mittels Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf 70 °C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100 °C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten.
- Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen
- Die Konformität wurde mit dem Flächen/Volumen-Verhältnis von 6 dm²/l im Tauchverfahren in Olivenöl (Lebensmittelsimulanz D2) nach EN 1186-2 bestimmt.

4. Einhaltung von Grenzwerten

- OML: Die Gesamtmigrationswerte liegen unterhalb des gesetzlichen Grenzwertes (für die o.g. Anwendungsbedingungen).
- Die Prüfungen erfolgen nach Art. 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung

mit Anhang V

- Folgende Stoffe mit SML werden eingesetzt:

Stoffbezeichnung	Beschränkung (SML)
Bis(2-ethylhexyl)adipat(DEHA), FCM-Nr. 207	3 mg/dm ²
1,2-Cyclohexandicarbonsäure, diisononylester(DINCH), FCM-Nr. 775	10 mg/dm ²
Epoxidiertes Sojabohnenöl (ESBO), FCM-Nr. 532	10 mg/dm ²
Di-2-ethylhexyl terephthalate(DEHT), FCM-Nr. 798	10 mg/dm ²
Polyadipat, FCM-Nr.: 73	5 mg/dm ²
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, acetyliert, FCM-Nr. 8	10 mg/dm ²
Tri-n-butylacetylcitrat(ATBC), FCM-Nr. 138	10 mg/dm ²

5. funktionelle Barriere

in PVC-Frischhaltefolie, pink wurde keine funktionelle Barriere verwendet

6. Weitere Konformitätserklärungen

- PVC-Frischhaltefolie, pink enthält weniger als 100 ppm
- Gesamtschwermetalle gem. EU-Verpackungsrichtlinie 94/62/EC.
- Die Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet.

7. "Dual use" Additive

Folgende „Dual use“ Additive werden eingesetzt:

- E 470 a: Calciumsalz von Speisefettsäuren = Ca-Stearat(Ref. Nr. 24550), kein SML
- E 570 : Fettsäuren = Stearinsäure(Ref. Nr. 24550), kein SML

6. Zusammenfassung

Gegen die Verwendung des Produkts 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 06.09.2005, bestehen keine Bedenken.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie oben beschrieben. Die EU Verordnung 10/2011 liefert eine Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei der Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Verordnung für die Verpackung der angegebenen Lebensmittel. Von der über die Vorgaben der Verordnung hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Lebensmittel hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Folien GmbH Monheim • Niederstraße 24 • 40789 Monheim

Folien GmbH Monheim
Niederstraße 24
40789 Monheim
Telefon +49 (0) 2173 49036-0
Telefax +49 (0) 2173 49036-29
www.folien-monheim.de

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

Monheim am Rhein, 23.05.2022

Folien GmbH Monheim



Christoph Pietrek