



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte:

**Klappschalen, Salatschalen, Schnapp-/Einlegedeckel, Getränkebecher
(Clearcups) und Deckel aus PET**

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 für Lebensmittelkontaktmaterialien Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und 17 sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 2019/1338 der Kommission vom 8. August 2019 entsprechen.

Darüber hinaus bestätigen wir, dass die Produkte von uns nach den Vorgaben der Verordnung (EG) 2023/2006 der Kommission vom 22 Dezember 2006 über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, hergestellt wurden.

Die Gesamtmigration sowie die spezifische Migration einzelner Verbindungen wurde durch ein unabhängiges Prüfinstitut geprüft. Sie liegen bei spezifikationsgemäßer Verwendung der Produkte in der von uns gelieferten Form unterhalb der in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 festgelegten Grenzwerte.

Gemäß den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen können die folgenden Inhaltsstoffe mit einer Beschränkung enthalten sein.

Substanz:	PM-Ref.:	Beschränkung:
Ethylenglycol	16990 + 53650	SML (T): 30 mg/kg
Diethylenglycol	13326 + 15760 + 47680	
Terephthalsäure	24910	SML (T): 7,5 mg/kg
Isophthalsäure	19150	SML (T): 5 mg/kg
Antimontrioxid	35760	SML: 0,04 mg/kg als Sb
Kobaltacetat		SML: 0,05 mg/kg als Co
Zink		SML: 5 mg/kg

Die Produkte enthalten gemäß den vorliegenden Informationen keine Additive, die gleichzeitig auch durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 auch als Lebensmittelzusatzstoffe oder durch die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 als Aromen zugelassen sind. (Dual-Use-Additive)

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Kontaktzeit und Kontakttemperatur:

Die Produkte können zur Verpackung von Lebensmitteln eingesetzt werden. Die durchgeführten Prüfungen decken dabei einen direkten Lebensmittelkontakt von bis zu 30 Tage bei Raumtemperatur oder darunter sowie bei bis zu 60°C von bis zu 2 Stunden ab.

- Art/Arten von Lebensmitteln, für die das Material geeignet ist:

Die Produkte sind für den direkten Kontakt zu Milcherzeugnissen vorgesehen und geeignet.

- Art/Arten von Lebensmitteln, für die das Material nicht geeignet ist

Gemäß den durchgeführten Prüfungen gibt es jedoch keine Einschränkungen bezüglich der möglichen Lebensmittelarten.

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

Die Konformität wurde dabei für ein Verhältnis von bis zu 12 dm² der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Oberfläche zu 1 kg Lebensmittel festgestellt.

Fürstenwalde, 24.10.2019

