

Es schreibt Ihnen :

Thomas Draeger

Telefon: 0231/150 900 12

Telefax: 0231/150 90 94

Mittwoch, 13. Dezember 2017

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Sie beziehen von uns Artikel aus der Produktgruppe:

Erzeugnisse aus HDPE (inkl. unserer papierähnlichen Folie, bestehend aus HDPE), **mit und ohne Einfärbung, bedruckt und unbedruckt**

Materialbezeichnung: Polyethylen hoher Dichte (HDPE)

Die Artikel dieser Produktgruppe entsprechen den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften und Empfehlungen:

EU-Regelungen

EU-Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände: (EG) Nr. 1935/2004

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 (GMP-Verordnung) über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

EU-Richtlinien

Schwermetalle gemäß EU-Verpackungsdirektive 94/62/EC

Deutsche Vorschriften

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) §§ 30 und 31

Bedarfsgegenständeverordnung vom 10.04.1992 und nachfolgende Änderungen

Empfehlungen des BfR (z.B. III für Polyethylen, VII Polypropylen)

Die Migrationsprüfungen erfolgen nach den Bedingungen der „Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch), vormals § 35 LMBG, Vorschrift Nr. 80.30, 1 (EG), Januar 1998 „Methoden zur Untersuchung Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration in Prüflebensmittel“ , gemäß der EU Richtlinie 97/48/EG sowie den Vorgaben aus der Normenserie EN1186 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe“

Die ermittelten Gesamtmigrationswerte liegen unterhalb der erlaubten Grenzwerte.

Daraus ergibt sich die Eignung der Artikel aus der o.g. Produktgruppe. Wir bestätigen, dass unsere Produkte für den direkten Kontakt mit trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln geeignet sind.

Anwendungsbedingungen / Einhaltung von Grenzwerten

Geprüfte Anwendungsbedingungen

Simulanzlösemittel	Kontaktzeit	Kontakttemperatur
D: Ethanol 95%	10 Tage	40°C
B: Essigsäure 3%	10 Tage	40°C
D: Isooctan	2 Tage	20°C

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde: 6
 Verhältnis Kontaktfläche zu Füllmenge (dm²/kg)

Bezugsnummer	Bezeichnung der Lebensmittel
01	Getränke
01.02	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 und 20 Vol.%
01.03	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 20 Vol.% sowie alle Sahneliköre
02	Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren
02.01	Stärke
02.02	Getreide, nicht verarbeitet, gepufft, in Flocken (einschließlich Popcorn, Corn Flakes und dergleichen)
02.03	Getreidemehl und Gries
02.04	Trockene Teigwaren, z.B. Makkaroni, Spaghetti und ähnliche Erzeugnisse, sowie frische Nudeln
02.05	Feinbackwaren, Kekse, Kuchen, Brot und andere Backwaren, trocken:: A . mit Fettstoffen an der Oberfläche B . Sonstige
02.06	Feinbackwaren, Kuchen, Brot, Teig und sonstige Backwaren, frisch:: A . mit Fettstoffen an der Oberfläche B . Sonstige
03	Schokolade, Zuckerwaren und daraus gewonnene Erzeugnisse
03.01	Schokolade, mit Schokolade umhüllte Erzeugnisse, Schokoladeersatz und mit Schokoladeersatz umhüllte Erzeugnisse
03.02	Zuckerwaren: A . in fester Form : I . mit Fettstoffen an der Oberfläche II . Sonstige B . in Teigform: I . mit Fettstoffen an der Oberfläche II . feucht
03.03	Zucker und Zuckererzeugnisse: A . in fester Form: Kristall oder Pulver B . Molassen, Zuckersirup, Honig und dergleichen
04	Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 04.01 Ganze Früchte, frisch oder gekühlt
 04.02 Verarbeitete Früchte :
 A . Trocken - oder Dörrobst, ganz, in Scheiben geschnitten, Mehl oder Pulver
 B .in Flüssigkeiten haltbar gemachte Früchte:
 I . in ölhaltigem Medium
 II . in alkoholhaltigem Medium
- 04.03 Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen):
 A . geschält, getrocknet, in Flocken oder in Pulverform
 B . geschält und geröstet
 C . in Pasten oder Cremeform
- 04.04 Ganzes Gemüse, frisch oder gekühlt
 04.05 Verarbeitetes Gemüse:
 A . Trocken - und Dörrgemüse, ganz , in Scheiben geschnitten oder in Form von Mehl oder Pulver
 B . Frisches Gemüse geschält oder geschnitten
 C . haltbar gemachtes Gemüse:
 I . in ölhaltigem Medium
 II . in alkoholhaltigem Medium
- 05 Fette und Öle
 05.01 Tierische und pflanzliche Fette und Öle, in natürlich oder behandelt (einschließlich Kakaobutter, Schmalz, Butterschmalz)
- 05.02 Margarine, Butter oder andere Fette und Öle aus Wasser – in – Öl - Emulsionen
 06 Tierische Erzeugnisse und Eier
 06.01 Fische :
 A . frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschließlich Fischeier
 B . Haltbar gemachter Fisch
 I. in ölhaltigem Medium
- 06.02 Schalentiere und Weichtiere (einschließlich Austern, essbaren Miesmuscheln, Schnecken):
 A. frisch in der Schale
 B. ohne Schale, verarbeitet, in der Schale verarbeitet oder gejocht
 I. in ölhaltigem Medium
- 06.03 Fleisch aller Tierarten (einschließlich Geflügel und Wild):
 A . frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert
 B . Verarbeitete Fleischerzeugnisse (z.B. Schinken, Salami, Speck, Wurst und sonstige) oder in Pasten - oder Cremeform
 C. Gebeizte Fleischerzeugnisse in ölhaltigem Medium
- 06.04 Ganze Eier, Eigelb, Eiweiß:
 A. in Pulverform oder getrocknet oder gefroren
 B. Flüssig oder gekocht
- 07 Milcherzeugnisse
 07.01 Milch:
 A . Milch und Getränke auf Milchbasis, Vollmilch, teilweise getrocknet und entrahmt oder teilweise entrahmt
 B . Milchpulver einschließlich Säuglingsanfangsnahrung (auf Grundlage von Vollmilchpulver)

- 07.04 Käse:
 A . ganz, mit nicht essbarer Rinde
 B . Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert oder dergleichen) sowie Schmelzkäse
 C. haltbar gemachter Käse:
 I. in ölhaltigem Medium
- 08 Verschiedene Erzeugnisse
- 08.02 Gebratene oder geröstete Lebensmittel:
 A . Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen
 B . tierischen Ursprungs
- 08.03 Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen;
 Soßen in flüssiger, fester oder Pulverform (Extrakte, Konzentrate);
 zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen; Fertiggerichte einschließlich Hefe und Triebmittel:
 A. In Pulverform oder getrocknet:
 I. von fettiger Beschaffenheit
 II. Sonstige
- 08.06 Sandwiches, geröstete Brotpizza und dergleichen, die Lebensmittel jeglicher Art enthalten:
 A. mit Fettstoffen an der Oberfläche
 B. Sonstige
- 08.07 Speiseeis
- 08.08 Getrocknete Lebensmittel:
 A . mit Fettstoffen an der Oberfläche
 B . Sonstige
- 08.09 Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel
- 08.10 Kakao:
 A . Kakaopulver, einschließlich entöltem und stark entöltem Kakaopulver
 B . Kakaomasse
- 08.11 Kaffee, geröstet oder nicht geröstet, entkoffeiniert oder löslich, Kaffee - Ersatz in Körner - oder Pulverform
- 08.12 Aromatische Kräuter und sonstige Kräuter, z.B. Kamille, Malve, Minze, Tee Lindenblüte und andere
- 8.13 Gewürze und Würzmittel in natürlichem Zustand, z.B. Zimt, Gewürznelken, Senfpulver, Pfeffer, Vanille, Safran, Salz und andere
- 08.15 Gewürze und Würzmittel in ölhaltigem Medium, z.B. Pesto, Currypaste

Gemäß den Informationen unserer Rohstofflieferanten können folgende Stoffe in den Artikeln der oben benannten Produktgruppe enthalten sein:

No	CAS Number	Index number	EC number	Substances
1.	92-67-1	612-072-00-6	202-177-1	biphenyl-4-ylamine 4-aminobiphenyl -xenylamine
2.	92-87-5	612-042-00-2	202-199-1	benzidine
3.	95-69-2	-	202-441-6	4-chloro-o-toluidine
4.	91-59-8	612-022-00-3	202-080-4	2-naphthylamine
5.	97-56-3	611-006-00-3	202-591-2	o-aminoazotoluene 4-amino-2',3-dimethylazobenzene 4-o-tolylazo-o-toluidine
6.	99-55-8	-	202-765-8	5-nitro-o-toluidine
7.	106-47-8	612-137-00-9	203-401-0	4-chloroaniline
8.	615-05-4	-	210-406-1	4-methoxy-mphenylenediamine
9.	101-77-9	612-051-00-1	202-974-4	4,4'-methylenedianiline 4,4'-diaminodiphenylmethane
10.	91-94-1	612-068-00-4	202-109-0	3,3'-dichlorobenzidine 3,3'-dichlorobiphenyl-4,4'-ylenediamine
11.	119-90-4	612-036-00-X	204-355-4	3,3'-dimethoxybenzidine o-dianisidine
12.	119-93-7	612-041-00-7	204-358-0	3,3'-dimethylbenzidine 4,4'-bi-o-toluidine
13.	838-88-0	612-085-00-7	212-658-8	4,4'-methylenedi-otoluidine
14.	120-71-8	-	204-419-1	6-methoxy-m-toluidine p-cresidine
15.	101-14-4	612-078-00-9	202-918-9	4,4'-methylene-bis-(2-chloro-aniline) 2,2'-dichloro-4,4'-methylene-dianiline
16.	101-80-4	-	202-977-0	4,4'-oxydianiline
17.	139-65-1	-	205-370-9	4,4'-thiodianiline
18.	95-53-4	612-091-00-X	202-429-0	o-toluidine 2-aminotoluene
19.	95-80-7	612-099-00-3	202-429-0	4-methyl-mphenylenediamine
20.	137-17-7	-	205-282-0	2,4,5-trimethylaniline
21.	90-04-0	612-035-00-4	201-963-1	o-anisidine 2-methoxyaniline
22.	60-09-3	611-008-00-4	200-453-6	4-amino azobenzene

Wir versichern, dass die Konzentration unterhalb der Schwellengrenze von 30 mg/kg liegt.

In den gelieferten Artikeln ist keine funktionelle Barriere enthalten. Wir bestätigen, dass die Grenzwerte gem. der Unionsliste (10/2011) je Stoff eingehalten werden und dass alle Stoffe auch in der Unionsliste gelistet sind.

Bei der Herstellung der für unsere Produkte eingesetzten Granulate werden Stoffe mit Beschränkungen (SML-oder QM-Werte) und / oder Dual Use Additive eingesetzt. Die Einhaltung der Grenzwerte wird für die angegebenen Lebensmitteltypen und Anwendungsbedingungen bestätigt.

Für unser umfangreiches Produktprogramm sind Messungen nicht in jedem Einzelfall möglich. In einer entsprechend festgelegten Vorgehensweise werden an verschiedenen Artikeln stichprobenartig Messungen der Gesamtmigration durchgeführt. Weiterhin stellen wir sicher, dass generell nur solche Rohstoffe für den Bereich der Lebensmittelfolien zum Einsatz kommen, für die entsprechende Zertifikate zur lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit nach aktuell geltendem Recht vorliegen.

Gegen die Verwendung des Produktes bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, 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 die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Die Richtlinien VO10/2011 und 85/572 EWG einschließlich Änderungsrichtlinien liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinie für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinie hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen. Insbesondere weisen wir daraufhin, dass bei bedruckten Packmitteln kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf. Diese Konformitätserklärung stellt somit keine Garantieverklärung dar

Mit freundlichen Grüßen aus Dortmund

Thomas Draeger



***** Dokument wurde per EDV erstellt und ist ohne Unterschrift gültig *****