

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

Hiermit erklären wir, dass folgende Produkte

Artikelnummer	Bezeichnung
400	PP, Teller ungeteilt mit Anfasser, weiß
401	PP, Teller ungeteilt ohne Anfasser, weiß
403	PP, Teller 2-geteilt mit Anfasser, weiß
404	PP, Teller 2-geteilt ohne Anfasser, weiß
406	PP, Teller 3-geteilt mit Anfasser, weiß
407	PP, Teller 3-geteilt ohne Anfasser, weiß
408	PP, Suppenterrine 250cc, weiß
410	PP, Deckel für Suppenterrine, weiß
412	PP, Suppenterrine 750cc, weiß
413	PP, Suppenterrine 350cc, weiß
27409	PP, Suppenterrine 500cc, weiß

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 eingesetzt:

Name	Limit	CAS-Nr.
Zink	25 ppm	-
9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren	0,05ppm	0182121-12-6
cis- 1,2-Cyclohexandicarbonsäure, Salze	5 ppm	491589-22-1
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	6 ppm	2082-79-3

Eine funktionelle Barriere ist den o.g. Produkten nicht enthalten.
Folgende Dual-Use Additive sind enthalten:

Titandioxid (E171), Calciumcarbonat (E170), Glycerolmonostearate (E471)
Calciumstearate (E470a)

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.

Die Produkte können heiß befüllt und dann 10 Tage bei Raumtemperatur oder darunter gelagert werden

10 Tage bei 40° C geprüft

- Testsimulanzien

Wasser / demineralisiertes Wasser

Essigsäure (0,2% und 3%)

Ethanol (10%, 15%, 50% und 95%)

Sonnenblumenöl

Olivenöl

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

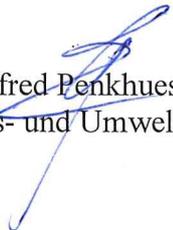
14 dm² / l

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Produkte ist durch die Rollnummer 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
Thermotrommelfolien u. Verpackungen GmbH Co.KG
Rudolf-Diesel-Straße 25
49377 Vechta
04441/4066

Vechta, 31.07.2018