Pro-Pac Ostendorf Plastic GmbH & Co. KG Thermoformfolien & Verpackungen Rudolf-Diesel-Str. 25 49377 Vechta



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

Hiermit erklären wir, dass folgende Produkte

Artikelnummer	Bezeichnung	
501	PP, Verpackungsbecher 125cc, eckig, transparent	
503	PP, Verpackungsbecher 200cc, eckig, transparent	
505	PP, Verpackungsbecher 250cc, eckig, transparent	
510	PP, Deckel für Verpackungsbecher, eckig, transparent	
5060	PP, Verpackungsbecher 300cc, eckig, transparent	
5070	PP, Verpackungsbecher 500cc, eckig, transparent	
125501	PP, Verpackungsbecher 125cc, eckig, mit Deckel, transparent	
200503	PP, Verpackungsbecher 200cc, eckig, mit Deckel, transparent	
250505	PP, Verpackungsbecher 250cc, eckig, mit Deckel, transparent	
500507	PP, Verpackungsbecher 500cc, eckig, mit Deckel, 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 eingesetzt:

Name	Höchstwert	CAS-Nr.
Lithiumverbindung	0,6 ppm; berechnet als Li	
Aluminiumverbindung	1 ppm	-

Folgende Dual-Use-Additive sind enthalten:

Glycerolmonostearate (E471), Calciumstearate (E470a)

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.

Die Produkte können heiß befüllt und dann 10 Tage bei 40° C gelagert werden

10 Tage bei 40° C geprüft

- Testsimulanzien

Wasser / demineralisiertes Wasser Essigsäure (0,2% und 3%) Ethanol (10% und 50%) Sonnenblumenöl Olivenöl

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

 $6 \, \mathrm{dm}^2 / 1$

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Produkte ist durch die Rollennummer 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
Oualitäts- und Umweltmanage

Vechta, 10.07.2017