

Diese Spezifikation umschreibt Artikel der Materialgruppe

Pflanzenfasern nature mit PBAT Laminierung

Materialbeschreibung

Bei der Zuckerextraktion aus Zuckerrohr fällt eine grosse Menge von Fasern an, eine wertvolle Biomasse, welche zusammen mit weiteren Pflanzenfasern, wie beispielsweise Bambus, unter Zugabe von Wasser und Hilfsstoffen zu einem feinen Brei gemahlen, verarbeitet und in Form gepresst wird. Anschliessend werden die Formen mit einer PBAT-Folie laminiert.

PBAT (Polybutyratadipat-Terephthalat) ist ein nach EN13432 zertifiziertes, biologisch abbaubares Polymer (Kunststoff), das auf Basis fossiler und partiell biobasierter Rohstoffe synthetisch hergestellt wird. Die PBAT-Folie zeichnet sich durch ihre hohe Dehnbarkeit (z.B. als Laminierungsfolie) und ihre Hitzebeständigkeit von bis zu 230°C aus.

Weiterführende Materialinformationen finden sie unter: <http://www.materialarchiv.ch/detail/1794/Polybutyratadipat-Terephthalat#/detail/1794/polybutyratadipat-terephthalat>

Produktbeschreibung

Bild	Bezeichnung	Masse (mm)	Artikelnummern
	Bowle Zuckerrohr/PBAT, 500ml	170x170x40	18004
	Bowle Zuckerrohr/PBAT, 750ml	170x170x55	18005
	Bowle Zuckerrohr/PBAT, 600ml	195x170x40	18006
	Bowle Zuckerrohr/PBAT, 900ml	195x170x56	18007
	Bowle Zuckerr./PBAT, 400/180ml 2-Fach	195x170x56	18008
	Menuschale Zuckerr./PBAT, 600ml	230x165x30	18009
	Menuschale Zuckerr./PBAT, 950ml	230x165x47	18010

Bild	Bezeichnung	Masse (mm)	Artikelnummern
	Bowle nature 600ml rund	Ø151.5x60	20982
	Bowle nature 900ml rund	Ø195x52	20983
	Bowle nature 1200ml rund	Ø195x65	20984
	Schale nature, PBAT, 1000ml	229x153x57	22494
	Schale nature, PBAT, 420/250ml 2-tlg.,	229x153x57	22495
	Menuschale 1-tlg., ZR PBAT-lam	227x178x43	22783
	Menueschale 2-tlg.,ZR PBAT-lam	227x178x45	22784
	Menueschale 3-tlg.,ZR PBAT-lam	227x178x45	22785

Material / Zusammensetzung

Pflanzenfasern mit PBAT-Laminierung 50my

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material **NICHT** in Kontakt kommen sollen:

- Reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte
- Sehr saure Lebensmittel pH<4,5

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01286 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Anwendungen:

- Tiefkühlung
- Heissabfüllung, anschliessend warmhalten 70°C bis zu 2h
- Einmalgebrauch
- Erhitzen 0,5h, 200°C
- Erhitzen 1,5h, 120°C
- Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (betreffend Schwermetalle)

Globalmigration

Schalen weiss mit PBAT Laminierung unter den folgenden Bedingungen geprüft (Testbericht SQTS 2019L10873, 2017L49347, UEB 1828036):

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	30min	200°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan*	30min	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%*	2h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	10d	20°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	10d	20°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	10d	20°C

*Die Testzeiten und -temperaturen wurden der Tabelle 4 „Bedingungen für Ersatzprüfungen“ der Richtlinie 82/711/EWG bzw. den „Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs“, CRL-NRL-FCM Publication 1st Edition [2009], entnommen. Statt 2 Stunden bei 70°C mit D2, wurde 30 Minuten bei 40°C mit Isooctan und 2 Stunden bei 60°C mit 95%igem Ethanol getestet.

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01286 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Schalen nature unter folgenden Bedingungen geprüft (Prüfbericht SQTS 2017L04119):

Simulanz	Zeit1	Temperatur1	Zeit2	Temperatur2
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	30min	220°C	2h	70°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm² oder 60 mg/kg.

(PBAT Folie: Testbericht SQTS 2019L05393):

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	0.5h	200°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	3.5h	60°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm². Für die Fettsimulanzen ist ein Korrekturfaktor von X/2 anzuwenden.

Die Testzeiten und -temperaturen wurden der Tabelle 4 „Bedingungen für Ersatzprüfungen“ der Richtlinie 82/711/EWG bzw. den „Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs“, CRL-NRL-FCM Publication 1st Edition [2009], entnommen. Statt 2 Stunden bei 100°C mit D2, wurde 3,5 Stunden bei 60°C mit 95%igem Ethanol getestet.

Angaben zur spezifischen Migration

Die Einhaltung der oben zitierten Verordnungen beruht einerseits auf den Angaben unserer Vorlieferanten, welche uns gegenüber allerdings nicht alle Inhaltsstoffe aufgrund von Geheimhaltungen offenlegen, und andererseits auf eigenen Migrationsprüfungen, welche im Sinne einer Plausibilisierung von uns in Auftrag gegeben wurden.

Auf Basis sowohl der Dokumente der Vorlieferanten und eigenen Ergebnissen kann die Einhaltung der spezifischen Migration bestätigt werden

Ein Screening wurde mit Tenax und Ethanol 95 Vol.-% durchgeführt. Gefundene NIAS wurden sofern angebracht, einer Risikobewertung unterzogen.

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm²/kg bzw. 15.6 dm²/l

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01286 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Produktionsstandort: China

Biologische Abbaubarkeit: Die Produkte sind vollständig biologisch abbaubar.

Zertifikate: DIN EN 13432, Zertifikat-Nr. 7P0456

Zolltarifnummer: 4823.7000

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Erstellt durch: STOL Datum: 13.11.2020	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version: 7
---	---	-------------------