

Kraft Karton/PE

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse LxBxH (mm)
23109	Schale Kraft/PE 480ml	braun	Ø150x45
23110	Schale Kraft/PE 690ml	braun	Ø150x60
23111	Schale Kraft/PE 950ml	braun	Ø150x78
23112	Schale Kraft/PE 900ml	braun	Ø185x49
23113	Schale Kraft/PE 1200ml	braun	Ø185x66
23114	Schale Kraft/PE 275ml	braun	125x105x40
23115	Schale Kraft/PE 375ml	braun	125x105x50
23117	Schale Kraft/PE 500ml	braun	173x120x40
23118	Schale Kraft/PE 650ml	braun	173x120x51
23119	Schale Kraft/PE 750ml	braun	173x120x57
23120	Schale Kraft/PE 1000ml	braun	173x120x75
23237	Take away box #1 Kraft/PE	braun	130/111x112/90x65
23238	Take away box #5 Kraft/PE	braun	165/147x123/105x72
23239	Take away box #8 Kraft/PE	braun	171/152x140/120x65
23240	Take away box #3 Kraft/PE	braun	215/197x155/140x65
23241	Take away box #4 Kraft/PE	braun	215/197x155/140x90
23269	Becher Kraft/PE 120ml	braun	Ø75x45
23270	Becher Kraft/PE 180ml	braun	Ø85x52
23271	Becher Kraft/PE 240ml	braun	Ø96x52
23272	Becher Kraft/PE 340ml	braun	Ø105x60
23273	Becher Kraft/PE 440ml	braun	Ø105x75

Material / Zusammensetzung

Kraft Karton, PE 18 g/m²
FSC® zertifizierte Ware wird auf der Rechnung ausgewiesen

Lagerung

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

Verwendungszweck

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, auch für fetthaltige Speisen.

Folgende Arten von Lebensmitteln, eignen sich aus materialbedingten Gründen nicht für eine Lagerung in den Artikeln, da sie zum Durchfetten führen:

Reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte

Anwendungen:

- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15 min
- Einmalgebrauch

Die quantitative Temperaturabhängigkeit der Migration lässt sich näherungsweise mit der Arrheniusgleichung beschreiben.

Dementsprechend umfassen die Prüfbedingungen (2h, 70°C) rechnerisch auch eine Lagerdauer von 10 Tagen bei 20°C oder 1000 h bei 8°C.

Bestätigungen

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

Seite 2 / 4

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_o1572 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

RICHTLINIE 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)

SR 817.023.21 Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Gesamtmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

(Testbericht UEB1834727)

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	0.5h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	2h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	0.5h	40°C

(Testbericht SQTS 2020L30574, 2021L13077)

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	2h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	0.5h	40°C

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

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

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_o1572 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



NIAS

Ein Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten.

Dual-Use-Additive

Es werden gemäss den vorliegenden Informationen keine Dual-Use-Additive verwendet.

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: $2.14 \text{ dm}^2/0.25 \text{ l}$ bzw. $6 \text{ dm}^2/\text{kg}$.

Sensorik

Die sensorische Inertheitsprüfung wurde gemäss **VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** durchgeführt Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen beeinträchtigen die Produkte die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels nicht.

Disclaimer

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Material wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Materials für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 10.05.2021	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)		Version : 9 Ersetzt Version: 8
---	--	---	---