

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

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01286

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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
	Menuschale Zuckerr./PBAT 420ml, nature,	175x125x35	23675
	Menuschale Zuckerr./PBAT 520ml, nature,	175x125x45	23676
	Menuschale Zuckerr./PBAT 620ml, nature,	175x125x55	23677
	Bowle Zuckerrohr/PBAT 350ml, nature,	Ø151.5x45	23679

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.

Die Produkte sind NICHT für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:

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

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

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

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)

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01286 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Gesamtmigration

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
Simulanz	Zeit	Temperatur
<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 für die Alternativsimulanzen 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 und entsprechen 2h, 70°C für Simulanz D2.

Schalen nature mit PBAT Laminierung unter folgenden Bedingungen geprüft (Prüfbericht SQTS 2021L20200)

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	0.5h	200°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	1.5h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	3.5h	60°C

(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

*Entspricht 2h, 100°C für Simulanz D2

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

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

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.

Produktionsstandort: China

Zolltarifnummer: 4823.7000

Zertifikate: DIN EN 13432, DIN CERTCO Zertifikat-Nr. 7Po456



Klimaneutral
Verpackung
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



Disclaimer

Seite 5 / 6


PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01286 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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.

Datum: 09.12.2021	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version: 9
--------------------------	--	-------------------