

Diese Spezifikation umschreibt Artikel der Materialgruppe






PLA – Polymilchsäure

Materialbeschreibung

PLA entsteht durch die fermentative Herstellung von Milchsäure aus Glucose, an welche im zweiten Schritt eine Polymerisation der entstandenen Milchsäure angeschlossen wird. Die Glucose wird hierbei durch Vermahlung und anschliessende Verzuckerung aus stärkehaltigen Pflanzen gewonnen.

PLA lässt sich auf ähnlichen Anlagen wie PE verarbeiten: Spritzguss, Tiefziehen, Folienblasen. PLA besteht zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen, weist eine hohe Steifigkeit, Feuchtigkeits- und Fettbeständigkeit auf und hat einen hohen Glanz. Der Rohstoff ist transparent, bedruckbar, biologisch abbaubar, lebensmittelecht, jedoch nicht hitzebeständig.

Produktbeschreibung

Bild	Bezeichnung	Art.-Nr.	Eichung	Nennvolumen (l)	Randvollvolumen (l)	Ø (mm)
	Trinkbecher PLA, 2dl naturese Prägung	N391	ja	0,2	0,23	76
	Trinkbecher PLA, 2dl naturese Prägung	N146	ja	0,2	0,285	76
	Trinkbecher PLA, 2/2.5dl naturese Druck	13756	ja	0,2	0,285	76
	Trinkbecher PLA, 2.5dl naturese Prägung	N254	ja	0,25	0,325	76
	Trinkbecher PLA, 2.5dl naturese Prägung	N197	ja	0,25	0,325	76

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00746
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

























Bild	Bezeichnung	Art.-Nr.	Eichung	Nennvolumen (l)	Randvollvolumen (l)	Ø (mm)
	Bierbecher, PLA 3dl naturese Prägung	15447	ja	0,3	0,460	96
-	Trinkbecher PLA, 3dl naturese Prägung	N147	ja	0,3	0,415	96
	Trinkbecher PLA, 3dl naturese Prägung	2823	ja	0,3	0,415	96
	Trinkbecher PLA, 4dl naturese Prägung	2824	ja	0,4	0,515	96
	Trinkbecher PLA, 5dl naturese Prägung	2825	ja	0,5	0,615	96










Bild	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Dessertbecher	10051
	Salatschalen rund	2757
	Salat Shaker	2749, 10176

Bild	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Saucenbecher 60ml	15746
	Saucenbecher 90ml	15747
	Saucenbecher PLA 4oz/120ml	N373
	Food Container 240ml	16404
	Food Container 350ml	16405
	Food Container 500ml	16406
	Food Container 750ml	19498
	Food Container PLA 1000ml transp., Ø121x150mm, naturese	20609
	Dessert- Früchtebecher, PLA 145ml, Ø76 x 61mm, naturese	19475
	Dessert- Früchtebecher, PLA 260ml, Ø96 x 63mm, naturese	19476

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00746
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Bild	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Dessert- Früchtebecher, PLA 430ml, Ø96 x 107mm, naturese	19477
	Dessert- Früchtebecher, PLA 500ml, Ø121 x 77mm, naturese	19478
	Deckel m. Banderolenaussparung PLA, Ø76mm, zu Art. 19475	19479
	Deckel m. Banderolenaussparung PLA, Ø96mm, zu Art.19476,19477	19480
	Deckel m. Banderolenaussparung PLA, Ø121mm, zu Art. 19478	19481
	Deckel zu Food Container passend zu 16404, 6405, 16406	16403
	Flachdeckel mit Loch passend zu 2823, 2824, 2825	2826
	Flachdeckel ohne Loch passend zu 2823, 2824, 2825	16601
	Flachdeckel ohne Loch	N374
	Push&Click Deckel passend zu Saucenbecher 15746, 15747	15745

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00746
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Bild	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Deckel mit Kreuz passend zu 2825	2828
	Domdeckel mit Loch passend zu 2749, 2823, 2824, 2825	2827
	Domdeckel ohne Loch passend zu 2749, 2823, 2824, 2825	N544
	Deckel zu Salatschale	2758
	Flachdeckel ohne Loch passend zu 15746, 15747, N373	17111
	Deckel mit Klappöffnung Ø96mm, für Kaltgetränkebecher	19772
	Deckel mit Trinköffnung Ø96mm, für Kaltgetränkebecher	19773
	Schnapsglas PLA, 3cl mit Füllskalierung, naturese	FM3172
	Schnapsglas PLA, 3cl naturese Ø45mm	3172

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00746 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Material / Zusammensetzung

PLA (Polymilchsäure)

Lagerung

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

Verwendungszweck

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

- wässrige
- trockene
- saure
- fetthaltige (Korrekturfaktor X/2)
- alkoholhaltige

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

- Reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte

Anwendungen:

- Hitzeresistent bis 40°C
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
- Tiefkühltauglich bis -18°C
- Einmalgebrauch

NICHT geeignete Anwendungen:

- Backofen
- Mikrowelle

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00746 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- 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, Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17
- 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)

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft (SQTS 2019L34038):

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	10 Tage	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D1: Ethanol 50 Vol.-%	10 Tage	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	10 Tage	40°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien und unter Beachtung des Korrekturfaktors X/2 unter dem Limit von 10 mg/dm² und 60 mg/kg.

Unter den folgenden Bedingungen geprüft (SQTS 2018L05784):

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	3 d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	3 d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	3 d	40°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien 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

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00746 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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.

Dual-Use Additive

Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:

Milchsäure E270

Berechnungsgrundlage

Das höchste Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität festgestellt wurde, oder gleichwertige Informationen: 6 dm²/kg.

Produktionsstandort: Taiwan


Biologische Abbaubarkeit: Die Produkte sind vollständig biologisch abbaubar.

Zertifikate: Geprüft nach DIN EN 13432
Zertifikat-Nr. 7P0305
Zertifikat-Nr. 7P0306

Zolltarifnummern: 3923.1000
3924.1000

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 27.04.2020	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version: 8
---	---	-------------------