

Diese Spezifikation umschreibt Artikel der Materialgruppe

Biofolie

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Folienbreite (mm)	Dicke (µm)	Kerndurchmesser (mm)	Laufmeter
16327	Siegelfolie naturesse peelable	transparent, bedruckt	185	65	76	250
16327.M	Siegelfolie naturesse peelable	transparent, bedruckt	185	65	76	20
17632	Siegelfolie naturesse peelable	transparent	185	65	76	250
22256	Siegelfolie naturesse peelable	transparent	340	65	76	250
22257	Siegelfolie naturesse peelable	transparent	210	65	76	250

Material / Zusammensetzung

16327, 16327.M: Biofolie 65 my (Cellulose Folie, Kaschierkleber/Druck, Siegelschicht mit Hochbarriere)

17632, 22256, 22257: Biofolie 65 my (Cellulose Folie, Kaschierkleber, Siegelschicht)

Siegelseite nach innen gewickelt

Lagerung

Lagertemperatur: 15-25°C

Relative Luftfeuchtigkeit: 40-65%

Lagerzeit: max. 6 Monate

Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01035

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Verwendungszweck

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

- wässrige
- trockene
- saure
- leicht fettige, Korrekturfaktor mindestens X/3
- alkoholhaltige

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

- Reines Fett und Öl, Butter, marinierte und in Öl eingelegte Produkte, Saucen von fettiger Beschaffenheit (z. B. Mayonnaise, Salatsauce), Zuckerwaren in Teigform mit Fettstoffen an der Oberfläche, Schalenfrüchte in Pasten- oder Cremeform.

Anwendungen:

- Für gängige Handsiegelgeräte
- Siegeltemperatur ~145°C, abhängig von Siegelzeit, Werkzeugdruck und Schale
- Erhitzen auf 70°C bis 2h oder 100°C bis 15 min.
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
- Einmalgebrauch
- Folie vor Verarbeitung 48h in der zu verarbeitenden Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit lagern

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
- VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Und nachfolgende Änderungen bis zum Datum des Prüfberichts.
- 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
- Cellulosefolie: **RICHTLINIE 2007/42/EG**

Seite 2 von 4

Diese Informationen basieren auf unserem derzeitigen Wissens- und Kenntnisstand. Spezifikationen können jederzeit, ohne Vorankündigung, angepasst werden.

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01035 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Gesamtmigration

16327, 16327.M: Prüfbericht SQTS 2018L07940
17632, 22256, 22257: Prüfbericht SQTS 2018L23711

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Alternativsimulanz: Ethanol 95 Vol.-%	10d	40°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den wässrigen Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm² und 60 mg/kg. Bei D2 liegen die OML Werte mit einem Korrekturfaktor von mindestens X/3 im Bereich des Limits.

Angaben zur spezifischen Migration

Die Einhaltung der oben zitierten Verordnungen beruht einerseits auf den Angaben unserer Vorlieferanten 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

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.

Dual-Use-Additive 16327, 16327.M

Nach Angaben des Materiallieferanten befindet sich in den Überzugsschichten des Materials ein Stoff, der gemäss der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen ist und einer Lebensmittelbeschränkung unterliegt.

E Number	Additive Name	Limit in Food (mg / kg food)	Maximum Migration ^(**) (% of limit in food)
E 321	butylated hydroxytoluene	100	< 1
E 170	Calcium Carbonate	-	-
E 316	Natriumisoascorbat	-	-

Ein Material enthält einen Rohstoff, der nach Angaben unseres Lieferanten mit Di-tert-butyl-p-cresol (CAS-Nr. 128-37-0) stabilisiert ist. Mögliche Spuren dieses Additivs mit doppeltem Verwendungszweck könnten in Migrationstests nachweisbar sein.

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_01035 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Nach Angaben des Lieferanten enthalten die verwendeten Komponenten keine Stoffe, die gemäss der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 als Aromastoffe zugelassen sind.

Dual-Use-Additive 17632, 22256, 22257

FCM-Nr. 21 Calcium Carbonate = DUAL USE Additive entsprechend des Artikels 11 (3) der Verordnung (EU) Nr. 10/2011

2,6-Di-tert-butyl-p-cresol ist ein DUAL USE-Additiv vom Typ E 321

E316, Natriumisoascorbat

Produktionsstandort: Deutschland


Biologische Abbaubarkeit: **16327, 16327.M:** Die Produkte sind vollständig biologisch abbaubar.

Zertifikate: **16327, 16327.M:** geprüft nach DIN EN 13432, Zertifikat-Nr. 7H2025

Zolltarifnummer: 3920.6200

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 29.05.2020	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)		Version: 6
---	--	---	-------------------