

**Perga-Plastic GmbH**  
Tiefenweg 25  
74731 Walldürn-Altheim  
Deutschland  
Tel.: +49 (0) 62 85-82-0  
Fax: +49 (0) 62 85-82-222  
info@perga.de  
www.perga.de



Dokument: **KE0800D**

Druckdatum:

# Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Sie beziehen von uns Artikel aus der Produktgruppe:

## Thermobags mit Einfärbung, bedruckt und unbedruckt

Die Artikelzuordnung (Artikel-Nummer und Artikelbezeichnung zur zutreffenden Konformitätserklärung) ist auf unserer Homepage im Download-Bereich (<http://www.perga.de/index.php?id=64&L=1%27>) hinterlegt.

**Materialbezeichnung:** Polyethylen mittlerer und niederer Dichte (Coex)

Die Artikel dieser Produktgruppe entsprechen den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen:

### 1. Allgemein:

- EU-Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände: (EG) Nr. 1935/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 (GMP-Verordnung) über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

### 2. Rohstoffe / Zusammensetzung

#### EU-Vorschriften:

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen
- Schwermetalle gemäß EU-Verpackungsdirektive 94/62/EC

#### Deutsche Vorschriften:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) §§ 30 und 31
- Bedarfsgegenständeverordnung vom 10.04.1992 und nachfolgende Änderungen
- Empfehlungen des BfR (z.B. III für Polyethylen)

### 3. Anwendungsbedingungen / Einhaltung von Grenzwerten

#### Geprüfte Anwendungsbedingungen

Simulanzlösemittel	Kontaktzeit	Kontakttemperatur
D2 (Pflanzliches Öl - Olivenöl)	1 Stunde	100°C

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde: **6**

Die Migrationsprüfungen erfolgten gemäß Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 „über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ sowie den Vorgaben aus der Normenserie EN 1186-1 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe“.

Die ermittelten Gesamtmigrationswerte liegen unterhalb des erlaubten Grenzwertes für die ausgewählten Simulanzlösemittel, Kontaktzeiten und Kontakttemperaturen.

Daraus ergibt sich die Eignung der Artikel aus der oben benannten Produktgruppe für folgende Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen für Hochtemperaturanwendungen bei Temperaturen von bis zu 100°C. (entsprechend den in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 angegebenen Prüfbedingung OM 4):

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels
<b>02</b>	<b>Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren</b>
02.05	Feinbackwaren, Kekse, Kuchen, Brot und andere Backwaren, trocken: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche
02.06	Feingebäck, Kuchen, Brot, Teig und sonstige Backwaren, frisch: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche
<b>03</b>	<b>Schokolade, Zucker und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>
	Zuckerwaren
03.01	Schokolade, mit Schokolade umhüllte Erzeugnisse, Schokoladeersatz und mit Schokoladeersatz umhüllte Erzeugnisse
03.02	Zuckerwaren: A. In fester Form: I. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. In Teigform: I. Mit Fettstoffen an der Oberfläche
<b>05</b>	<b>Fette und Öle</b>
05.02	Margarine, Butter und andere Fette und Öle aus Wasser-in-Öl-Emulsionen
<b>06</b>	<b>Tierische Erzeugnisse und Eier</b>

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels
06.01	Fisch: A. Frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschließlich Fischeier
06.03	Fleisch aller Tierarten (einschließlich Geflügel und Wild): A. Frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert B. Verarbeitete Fleischerzeugnisse (z. B. Schinken, Salami, Speck, Wurst und sonstige) oder in Pasten- oder Cremeform
06.04	Haltbar gemachtes Fleisch: A. In fett- oder ölhaltigem Medium
<b>07</b>	<b>Milcherzeugnisse</b>
07.04	Käse: B. Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert und dergleichen) sowie Schmelzkäse
<b>08</b>	<b>Verschiedene Erzeugnisse</b>
08.02	Gebratene oder geröstete Lebensmittel: A. Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen B. Tierischen Ursprungs
08.03	Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen, Soßen, in flüssiger, fester oder Pulverform (Extrakte, Konzentrate); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Fertiggerichte einschließlich Hefe und Triebmittel: A. In Pulverform oder getrocknet: I. Von fettiger Beschaffenheit B. In jeglicher anderen Form als in Pulverform oder getrocknet: I. Von fettiger Beschaffenheit
08.05	Senf (ausgenommen Senf in Pulverform der Nummer 08.14)
08.06	Sandwiches, geröstete Brotpizza und dergleichen, die Lebensmittel jeglicher Art enthalten: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche
08.08	Getrocknete Lebensmittel: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche
08.11	Kakao: B. Kakaomasse

Bei der Herstellung der für unsere Produkte eingesetzten Granulate werden Stoffe mit Beschränkungen (SML- oder QM-Werte) und / oder Dual Use Additive eingesetzt. Die Einhaltung der Grenzwerte wird für die angegebenen Lebensmitteltypen und Anwendungsbedingungen bestätigt. Diese Aussagen stützen sich auf Dokumentation des Ausstellers der Konformitätserklärung („supporting documents“).

Gemäß den Informationen unserer Rohstofflieferanten können folgende Stoffe in den Artikeln der oben benannten Produktgruppe enthalten sein:

FCM-Stoff Nr.	Ref.-Nr.	CAS-Nr.	E-Nr.	Bezeichnung des Stoffs
19	39090	-----	---	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine
69	74400	-----	---	Tris(nonyl-und/oder dinonylphenyl)phosphit
106	24550 89040	0000057-11-4	---	Stearinsäure
125	16950	0000074-85-1	---	Ethylen
356	18820	0000592-41-6	---	1-Hexen
402	96240	0001314-13-2	---	Zinkoxid
433	68320	0002082-79-3	---	Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat
610	93440	0013463-67-7	E171	Titandioxid
652	38820	0026741-53-7	---	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl) pentaerythritoldiphosphit
---	---	557-05-1	---	Zinc stearate
---	---	000557-0501	---	Zinc (Zn)
---	---	-----	E470a	calcium salts of fatty acids
---	---	-----	---	Stoffe in Materialien allgemein bekannter Lieferanten, die einer Geheimhaltungsvereinbarung unterliegen und hier nicht benannt werden dürfen

In den gelieferten Artikeln ist keine funktionelle Barriere enthalten.

#### Allgemeiner Hinweis:

Für unser vielfältiges und sehr umfangreiches Produktprogramm sind Messungen nicht in jedem Einzelfall möglich. In einer entsprechend festgelegten Vorgehensweise (worst-case-Verfahren) werden an verschiedenen Artikeln stichprobenartig Messungen der Gesamtmigration durchgeführt.

Weiterhin stellen wir sicher, dass generell nur solche Rohstoffe für den Bereich der Lebensmittelfolien zum Einsatz kommen, für die entsprechende Zertifikate zur lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit nach aktuell geltendem Recht vorliegen.

## 4. Zusammenfassung

Gegen die Verwendung des Produktes bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der §§ 30 und 31 des LFGB, Bundesgesetzblatt Nr. 55 vom 6.09.2005, bestehen keine Bedenken.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 „über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ und die Vorgaben aus der Normenserie EN 1186-1 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe“ liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen

Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Regelwerke für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben gesetzlichen Regelungen hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei bedruckten Packmitteln kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf. Diese Konformitätserklärung stellt somit keine Garantieverklärung dar.



---

i. V. Ellen Metzger  
- QMB / BRC / oP-Beauftragte -



---

i. A. Jessica Schaden  
- QM -

Stand: 19.01.2016