

Dokument: **KE2000D**

Druckdatum:

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Sie beziehen von uns Artikel aus der Produktgruppe:

Erzeugnisse aus kompostierbaren Werkstoffen, 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: Bio-Co-Polyester

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-Verpackungsrichtlinie 94/62/EC

Deutsche Vorschriften:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) §§ 30 und 31
- Bedarfsgegenständeverordnung vom 10.04.1992 und nachfolgende Änderungen

3. Anwendungsbedingungen / Einhaltung von Grenzwerten

Geprüfte Anwendungsbedingungen

Simulanzlösemittel	Kontaktzeit	Kontakttemperatur
A (Ethanol 10 Vol.-%)	10 Tage	40°C
D2 (Pflanzliches Öl - Olivenöl)	10 Tage	40°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 die Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter (entsprechend den in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 angegebenen Prüfbedingung OM 2. Unter die Prüfbedingung OM 2 fallen auch die für OM 1 und OM 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen.):

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels
02	Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren
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
03	Schokolade, Zucker und daraus gewonnene Erzeugnisse
	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
03.03	Zucker und Zuckererzeugnisse: B. Molassen, Zuckersirup, Honig und dergleichen

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels
04	Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse
04.01	Ganze Früchte, frisch oder gekühlt, ungeschält
04.02	Verarbeitete Früchte: C. In Flüssigkeit haltbar gemachte Früchte: I. In ölhaltigem Medium
04.03	Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen): C. In Pasten- oder Cremeform
04.04.	Ganzes Gemüse, frisch oder gekühlt, ungeschält
04.05	Verarbeitetes Gemüse: B. Frisches Gemüse, geschält oder geschnitten D. Haltbar gemachtes Gemüse: I. In ölhaltigem Medium
05	Fette und Öle
05.01	Tierische und pflanzliche Fette und Öle, natürlich oder behandelt (einschließlich Kakaobutter, Schmalz, Butterschmalz)
05.02	Margarine, Butter und andere Fette und Öle aus Wasser-in-Öl-Emulsionen
06	Tierische Erzeugnisse und Eier
06.01	Fisch: A. Frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschließlich Fischeier B. Haltbar gemachter Fisch I. In ölhaltigem Medium
06.02	Schalentiere und Weichtiere (einschließlich Austern, essbare Miesmuscheln, Schnecken): A. Frisch in der Schale B. Ohne Schale, verarbeitet, in der Schale verarbeitet oder gekocht I. In ölhaltigem Medium
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 C. Gebeizte Fleischerzeugnisse in ölhaltigem Medium
06.04	Haltbar gemachtes Fleisch: A. In fett- oder ölhaltigem Medium
07	Milcherzeugnisse
07.04	Käse: B. Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert und dergleichen) sowie Schmelzkäse D. Haltbar gemachter Käse: I. In ölhaltigem Medium
08	Verschiedene Erzeugnisse
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
08.04	Soßen: B. Von fettiger Beschaffenheit, z. B. Majonäse, Soßen auf Majonäsebasis, Salatsoße und sonstige Öl-Wasser-Mischungen, z. B. Soßen auf Kokosnussbasis

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels
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
08.15	Gewürze und Würzmittel in ölhaltigem Medium, z. B. Pesto, Currypaste

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
372	18640	0000822-06-0	---	Hexamethylen-di-isocyanate
254	13720 40580	0000110-63-4	---	1,4-Butanediol
785	24910	0000100-21-0	---	Terephthalic acid
220	20590	0000106-91-2	---	Glycidylmethacrylate
246	25150	0000109-99-9	---	Tetrahydrofuran *
21	42500	-----	E170	Calcium Carbonate
615	92080	0014807-96-6	E553b	Talc
610				Titan dioxide

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 den 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 Garantieerklärung dar.



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



i. A. Jessica Schaden
- QM -

Stand: 22.11.2016