

**Konformitätserklärung
für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in
Kontakt kommen**

Hiermit erklären wir, dass folgende Produkte

Artikelnummer	Bezeichnung
27410	PP-Thermo, airpac Soups 500cc, weiß
411	PP-Thermo, airpac Soups 750cc, weiß
414	PP-Thermo, airpac Soups 350cc, weiß
509	PP-Thermo, Deckel für airpac Soups, weiß

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoff-Richtlinien), dem LFGB (§§ 30 und 31) sowie den Verordnungen (EU) Nr. 1935/2004 (Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17) und (EU) Nr. 2023/2006 in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung jeweils gültigen Fassung entsprechen.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert. Die Prüfung erfolgte nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V).

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung jeweils gültigen Fassung.

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation, werden in den o. g. Produkten eingesetzt:

Name	Limit	CAS-Nr.
9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren	0,05 ppm	182121-12-6
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	6 ppm	2082-79-3
2,2'-Methylen-bis(4,6-di-tert-butylphenyl)lithiumphosphat	5 ppm	85209-93-4
Aluminium	1 ppm	-
Lithium	0,6 ppm	-
Eisen	48 ppm	-

Folgende Dual-Use-Additive sind enthalten:

Glycerolmonostearat (E471), Calciumstearat (E470a)

Eine funktionelle Barriere ist den o.g. Produkten nicht enthalten.

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

Wasser-, säure-, alkohol- und fetthaltige Lebensmittel

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

30 Tage bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang.

10 Tage bei 40° C geprüft

- Testsimulanzien

Wasser

Essigsäure (3%)

Ethanol (10% und 95%)

Olivenöl

- Höchstes Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

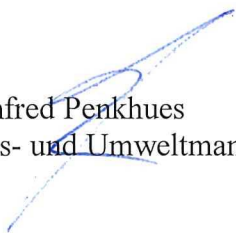
10 dm² / l

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Produkte ist durch die Rollnummer i. V. m. Produktionsdatum gewährleistet.

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V) liefert die Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllen die Produkte bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung der Produkte für das vorgesehene Füllgut, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

Dr. Manfred Penkhues
Qualitäts- und Umweltmanager



Pro-Pac
Ostendorf Plastic
Thermofolien u. Verpackungen GmbH Co.KG
Rudolf-Diesel-Straße 25
49377 Vechta
04441/4066

Vechta, 20.10.2020