



# Konformitätserklärung

## für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt PP-Flachbeutel den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 inklusive Ergänzungen, der Verordnung (EG) 1935/2004 (Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15, Artikel 17) und der Verordnung (EG) 2023/2006 entspricht.

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

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011.

Im o.g. Produkt wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

**Folgende Stoffe mit Beschränkung werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:**

**Gelistet lt. Kunststoff-Verordnung (EU) 10/2011, Anhang I:**

### Stoffbezeichnung:

Fettsäuren (FCM 879), Palmitinsäure (FCM 105), Oleamid (FCM 335), Erucamid (FCM 271), Irgafos 168 (FCM 671), Caprylsäure (FCM 304) Stearinsäure (FCM 106), ATBC (FCM 138)

### Nicht-gelistete Substanzen / NIAS (Risikobewertung wurde durchgeführt):

Stoffbezeichnung:	CAS-Nummer:	Verzehrmenge des verpackten Lebensmittels (g/Person/Tag):
2,4-Di-tert-Butylphenol	96-76-4	>5000
2,6-Di-tert-butylbenzoquinon	719-22-2	1500
7,9-Di-tert-butyl-1-oxaspiro(4,5)deca-6,9-dien-2,8-dion	82304-66-3	272
Nonanal	124-19-6	>5000
Octanal	124-13-0	>5000
Chlorbenzaldehyd Isomer	N/A	2200

### Hinweis zu „Dual-Use-Stoffen“:

Das oben genannte Produkt enthält keine Additive, die sowohl in Kunststoffen, als auch für die direkte Zugabe zu Lebensmitteln erlaubt sind.

### Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen: **Alle Arten von Lebensmittel**
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: **Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70°C bis zu 2 Stunden lang oder Erhitzung auf 100°C bis zu 15 Minuten lang.**
- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: **6dm<sup>2</sup> /kg Lebensmittel**

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produkts ist durch die Chargennummer auf dem Karton gewährleistet.



---

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt und dessen Verwendung wie spezifiziert.  
Die Konformitätsprüfung wurde nach den o.g. Regeln durchgeführt; danach erfüllt das Produkt bei Beachtung  
der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben. Bei Abweichungen vom  
Einsatzzweck obliegt die Konformitäts- und Eignungsprüfung dem Verwender.

Rielasingen-Worblingen, 01.01.2019

i.A. Katharina Gericke

Gültigkeit: bis zum Widerruf durch Neuausstellung