

Datum: 02.02.2015
Artikel-Nr.: 78077
Artikelbezeichnung: Vacubeutel EXTRA, 250 x 800mm
Qualität: PA/PE, transparent, Hochformat

Wir bestätigen hiermit, dass das oben angeführte Produkt den folgenden rechtlichen Anforderungen entspricht:

Verpackungsmaterial:

| EU Gesetzgebung: | Information: | gültig in der jeweils aktuellsten Fassung: |
|------------------|---|--|
| 1935/2004/EG | Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. | seit dem 27. Oktober 2004 |
| 10/2011/EG (PIM) | Kunststoffverordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. | seit dem 14. Januar 2011 |

Ergänzungen und Richtlinien der EU Gesetzgebung sowie weitere Nationale Gesetze:

| EU Gesetzgebung: | Information: | gültig in der jeweils aktuellsten Fassung: |
|------------------------|---|--|
| Ergänzung 1282/2011/EG | Verordnung zur Änderung und Korrektur der Verordnung Nr. 10/2011/EG der Kommission über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. | seit dem 28. November 2011 |

| Deutschland: | Information: | gültig in der jeweils aktuellsten Fassung: |
|--------------|---|--|
| BedGgstV | Bedarfsgegenständeverordnung | seit dem 10. April 1992 |
| LFGB | Lebensmittel-, und Futtermittelgesetzbuch | seit dem 01. September 2005 |

| Österreich: | Information: | gültig in der jeweils aktuellsten Fassung: |
|-----------------------|--------------------------------------|--|
| BGBl. II Nr. 476/2003 | Kunststoffverordnung Österreich idgF | jeweils aktuellster Stand |

Migration:

Die Gesamtmigration liegt unter dem Grenzwert von max. 10 mg/dm². Zur Bestimmung der Migration werden die Simulanzlösemittel, Zeit und Temperaturen gemäß den Regeln EU-Richtlinien 82/711/EG und 85/572/ wie folgt gewählt:

| Abkürzung | Lebensmittel-simulanz | Dauer | Temperatur | Gesamt Migration (mg/dm ²) | Grenzwert (mg/dm ²) | Zuordnung zu Lebensmitteln |
|-----------------|-------------------------------------|---------|------------|--|---------------------------------|--|
| A | Ethanol 10%ig und/oder Dest. Wasser | 10 Tage | 40 °C | < 2 | 10 | wässrige Lebensmittel mit hydrophilen Eigenschaften |
| B | Essigsäure 3%ig | 10 Tage | 40 °C | < 2 | 10 | saure Lebensmittel mit hydrophilen Eigenschaften (pH-Wert unter 4,5) |
| Ersatz-simulanz | Ethanol 95%ig | 10 Tage | 60 °C | < 7 | 10 | alkoholhaltige- und fettende Lebensmittel |
| Ersatz-simulanz | Isooktan | 2 Tage | 40 °C | < 5 | 10 | fettende Lebensmittel |

Erklärung zu den Prüfungsbedingungen:

Die Prüfung bei 40°C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ab, einschließlich Erhitzen auf 70°C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100°C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten.

Die **Spezifischen Migrationswerte** und maximalen **Restgehalte** (Monomere/Additive) liegen innerhalb der in der EU-Verordnung 10/2011/EG geforderten Grenzwerte.

Im Produkt enthaltene Substanzen, deren Verwendung im Lebensmittelkontakt einer Einschränkung unterliegen:

| Substanz | FCM-Stoff-Nummer | SML (mg/kg) |
|---|------------------|--------------------------------|
| Caprolactam | 212 | 15 (berechnet als Caprolactam) |
| Vinylacetat | 231 | 12 |
| Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionat | 433 | 6 |
| Dual Use Additives: | | |
| keine | | |

Spezifikationen zur Verwendung des Materials oder Gegenstands:

Das erwähnte Produkt ist für den Kontakt mit folgenden Arten von Lebensmitteln geeignet: Trockene, wässrige, saure und fettende Lebensmittel wie z.B.: Fleisch & Wurstwaren, die den oben genannten Simulanzlösemittel zugeordnet werden können unter den genannten Bedingungen.

Hinweise zur Lagerung der Verpackung bzw. zum Abpackvorgang:

- Lagerung bei Raumtemperatur, ca. 15 – 25°C und ca. 30 – 70 % rel. Luftfeuchtigkeit
- für eine optimale Verarbeitung des Verpackungsmaterials lagern Sie dieses bitte ca. 48 Stunden vor Gebrauch bei einer Raumtemperatur von ca. 15-25°C
- in der Originalverpackung lagern
- vor Lichteinwirkung schützen
- abpacken bei Raumtemperatur und Temperaturen darunter
- Das Verpackungsmaterial ist für eine Tiefkühlanwendung nicht geeignet
- Temperaturbehandlung kurzzeitig bis +70°C (max. 2 Stunden) oder alternativ bis +100°C (max. 15 Minuten)

Rückverfolgbarkeit:

Unter Rückverfolgbarkeit verstehen wir die Möglichkeit, den Lebenslauf eines durchgeführten Auftrages, (z.B. Angebot, Produktion, Erstellung, usw.) genau rekonstruieren zu können.

Die Rückverfolgbarkeit wird mit Hilfe folgender Informationen gewährleistet:

Chargennummer/Batchnummer; Auftragsnummer; Artikelnummer sowie dem **Datum der Warenanlieferung**

Die Notwendigkeit, der Grad der Rückverfolgbarkeit und Art der Nachweisführung wird auftragsspezifisch geplant. Entsprechende Kundenanforderungen werden bei der Vertragsüberprüfung erfasst.

Allgemeines:

Die vorstehenden Angaben stützen sich auf den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse über das gegenständliche Produkt. Die Konformitätserklärung entspricht, bei der Einhaltung der definierten Anforderungen und Anwendungsmöglichkeiten der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den konkreten Bestimmungen für Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Anwendungen des Kunden, die über den angegebenen Anwendungsbereich hinausgehen, obliegen nicht unserem Einflussbereich, und sind dementsprechend vom Kunden sicherzustellen.

Diese schriftliche Erklärung wird im Falle von wesentlichen Änderungen in der Produktion sowie bei Vorliegen neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse erneuert.

Meier Verpackungen GmbH,



Erhard Meier
CEO/Geschäftsführung