

Konformitätserklärung

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

(Die Hinweise auf Rechtsvorschriften beziehen sich auf deren zum Ausstellungszeitpunkt geltenden Fassungen.)

Hiermit erklären wir, dass unser Produkt:

Artikel 1510/256	HACCP Schneidbretter aus Niederdichtem Polyethylen (LDPE) Farben: grün
-------------------------	---

den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Artikel 3, 11, 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entspricht.

Wir bestätigen, dass wir den Regeln der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 für die gute Herstellungspraxis (GMP) und der Verordnung (EU) 2023/988 über die allgemeine Produktsicherheit folgen.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die Prüfungen erfolgten nach den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung	FCM Stoff Nr.	Beschränkung
1,1,1-Trimethylolpropan	0000077-99-6	6,0 mg/kg

Folgende Stoffe, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe bzw. -aromen zugelassen sind ("Dual use Additive"), werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung	FCM Stoff Nr.	E- bzw. FL-Nr.
Aluminium (Al)	0007429-90-5	
Kalziumkarbonat	0000471-34-1	E170
Monoglycerides, C ₁₆₋₁₈	0091052-47-0	
Silikondioxid	0007631-86-9	E551

Es sind keine Reaktions- und Abbauprodukte (NIAS) im Produkt aufgefallen, die als Gesundheitsrisiko bewertet wurden.

Die eingesetzten Farbpigmente entsprechen den Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) IX. „Farbstoffe zum Einfärben von Kunststoffen und anderen Polymeren für Bedarfsgegenstände“.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

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

Ohne Beschränkung.

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

Jeglicher Kontakt bei Raumtemperatur und darunter, einschließlich Erhitzen auf 70°C bei einer Dauer von höchstens 2 Stunden oder auf 100°C bis höchstens 15 Minuten.

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

6,00 dm² / 1Liter bei Gesamtmigration.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 liefert einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben. Von der über die Vorgaben der Verordnung hinausgehenden Eignung des Produktes für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

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