



Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Sie beziehen von uns Artikel aus der Produktgruppe:

Erzeugnisse aus LDPE und PE-Coex-Materialien mit und ohne Einfärbung, bedruckt und unbedruckt

Die Artikelzuordnung (Artikel-Nummer und Artikelbezeichnung zur zutreffenden Konformitätserklärung) ist auf unserer Homepage im Download-Bereich hinterlegt.

Materialbezeichnung: Polyethylen mittlerer und niederer Dichte (LDPE + Coex)

Die Artikel dieser Produktgruppe entsprechen den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen:

1. EU-Regelungen:

- 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
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen
- Schwermetalle gemäß Richtlinie (EU) 2015/720 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2015 zur Änderung der Richtlinie 94/62/EG betreffend die Verringerung des Verbrauchs von leichten Kunststofftragetaschen

2. Nationale Regelungen und Empfehlungen

Deutsche Vorschriften:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) §§ 30 und 31
- Bedarfsgegenständeverordnung vom 10.04.1992 und nachfolgende Änderungen
- Zutreffende Empfehlung des BfR – III für Polyethylen

Andere nationale Vorschriften in Europa:

- -----

Non-EU-Vorschriften:

- -----

3. Anwendungsbedingungen / Einhaltung von Grenzwerten

Geprüfte Anwendungsbedingungen

| Simulanzlösemittel * | | Kontaktzeit* | Kontakttemperatur* |
|----------------------|---------------------|--------------|--------------------|
| A | Ethanol 10 Vol.-% | 10 Tage | 40°C |
| B | Essigsäure 3 Gew.-% | 10 Tage | 40°C |
| D2 | Pflanzliches Öl | 10 Tage | 40°C |

| | |
|---|---|
| Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde: | 0,44 dm ² / 70ml und 1,0 dm ² /165 ml |
|---|---|

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 und 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 |
|----------------|---|
| 01 | Getränke |
| 01.01 | Alkoholfreie Getränke oder alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 6 Vol.-%: A. klare Getränke: Wasser, Apfelwein, klare einfache oder konzentrierte Frucht- oder Gemüsesäfte, Obstnektar, Limonade, Sirup, Bitter, Kräutertee, Kaffee, Tee, Bier, Softdrinks, Energydrinks und dergleichen, aromatisiertes Wasser, flüssiger Kaffeeextrakt B. trübe Getränke: Säfte und Nektar sowie Softdrinks, die Fruchtfleisch enthalten, Most, der Fruchtfleisch enthält, flüssige Schokolade |
| 01.02 | Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 und 20 Vol.-% |
| 01.03 | Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 20 Vol.-% sowie alle Sahneliköre |
| 01.04 | Sonstige: unvergällter Ethylalkohol |



| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels |
|----------------|--|
| 02 | Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren |
| 02.01 | Stärke |
| 02.02 | Getreide, nicht verarbeitet, gepufft, in Flocken (einschließlich Popcorn, Cornflakes und dergleichen) |
| 02.03 | Getreidemehl und -grieß |
| 02.04 | Trockene Teigwaren, z. B. Makkaroni, Spaghetti und ähnliche Erzeugnisse, sowie frische Nudeln |
| 02.05 | Feinbackwaren, Kekse, Kuchen, Brot und andere Backwaren, trocken: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. Sonstige |
| 02.06 | Feingebäck, Kuchen, Brot, Teig und sonstige Backwaren, frisch: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. Sonstige |
| 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 II. Sonstige B. In Teigform: I. Mit Fettstoffen an der Oberfläche II. Feucht |
| 03.03 | Zucker und Zuckererzeugnisse: A. In fester Form: Kristall oder Pulver B. Molassen, Zuckersirup, Honig und dergleichen |
| 04 | Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 04.01 | Früchte, frisch oder gekühlt: A. ungeschält und nicht geschnitten B. geschält und/oder geschnitten |
| 04.02 | Verarbeitete Früchte: A. Trocken- oder Dörrobst, ganz, in Scheiben geschnitten, Mehl oder Pulver B. Früchte in Form von Püree, Konserven, Pasten oder im eigenen Saft oder in Zuckersirup (Konfitüre, Kompott und ähnliche Erzeugnisse) C. In Flüssigkeit haltbar gemachte Früchte: I. In ölhaltigem Medium II. In alkoholhaltigem Medium |
| 04.03 | Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen): A. Geschält, getrocknet, in Flocken oder in Pulverform B. Geschält und geröstet C. In Pasten- oder Cremeform |
| 04.04 | Gemüse, frisch oder gekühlt: A. ungeschält und nicht geschnitten B. geschält und/oder geschnitten |
| 04.05 | Verarbeitetes Gemüse: A. Trocken- oder Dörrgemüse, ganz, in Scheiben geschnitten oder in Form von Mehl oder Pulver C. Gemüse in Form von Püree, Konserven, Pasten oder im eigenen Saft (einschließlich in Essig und in Lake) |

| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels |
|----------------|---|
| | D. Haltbar gemachtes Gemüse: I. In ölhaltigem Medium II. In alkoholhaltigem 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 II. In wässrigem 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 öligem Medium II. In wässrigem 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 B. In wässrigem Medium |
| 06.05 | Ganze Eier, Eigelb, Eiweiß: A. In Pulverform oder getrocknet oder gefroren B. Flüssig und gekocht |
| 07 | Milcherzeugnisse |
| 07.01 | Milch A. Milch und Getränke auf Milchbasis, Vollmilch, teilweise getrocknet und entrahmt oder teilweise entrahmt B. Milchpulver einschließlich Säuglingsanfangsnahrung (auf Grundlage von Vollmilchpulver) |
| 07.02 | Fermentierte Milch wie Joghurt, Buttermilch und ähnliche Erzeugnisse |
| 07.03 | Rahm und Sauerrahm |
| 07.04 | Käse: A. Ganz, mit nicht essbarer Rinde B. Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert und dergleichen) sowie Schmelzkäse C. Verarbeiteter Käse (Weichkäse, Hüttenkäse und ähnliche) D. Haltbar gemachter Käse: I. In ölhaltigem Medium II. In wässrigem Medium (Feta, Mozzarella und ähnliche) |
| 08 | Verschiedene Erzeugnisse |
| 08.01 | Essig |
| 08.02 | Gebratene oder geröstete Lebensmittel: A. Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen B. Tierischen Ursprungs |

| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels |
|----------------|--|
| 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 II. Sonstige B. In jeglicher anderen Form als in Pulverform oder getrocknet: I. Von fettiger Beschaffenheit II. Sonstige |
| 08.04 | Soßen: A. Von wässriger Beschaffenheit B. Von fettiger Beschaffenheit, z. B. Majonäse, Soßen auf Majonäsebasis, Salatsoße und sonstige Öl-Wasser-Mischungen, z. B. Soßen auf Kokosnussbasis |
| 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 B. Sonstige |
| 08.07 | Speiseeis |
| 08.08 | Getrocknete Lebensmittel: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. Sonstige |
| 08.09 | Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel |
| 08.10 | Eingedickte Extrakte mit einem Alkoholgehalt von mindestens 6 Vol.-% |
| 08.11 | Kakao: A. Kakaopulver, einschließlich entöltem und stark entöltem Kakaopulver B. Kakaomasse |
| 08.12 | Kaffee, geröstet oder nicht geröstet, entkoffeiniert oder löslich, Kaffeeersatz, in Körner- oder Pulverform |
| 08.13 | Aromatische Kräuter und sonstige Kräuter, z. B. Kamille, Malve, Minze, Tee, Lindenblüte und andere |
| 08.14 | Gewürze und Würzmittel in natürlichem Zustand, z. B. Zimt, Gewürznelken, Senfpulver, Pfeffer, Vanille, Safran, Salz und andere |
| 08.15 | Gewürze und Würzmittel in ölhaltigem Medium, z. B. Pesto, Currypaste |

Bei der Herstellung der 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 der 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. | Dual Use / E-Nr. | Bezeichnung des Stoffs |
|---------------|-------------------------|--------------|------------------|--|
| 9 | 30610 | --- | E470a | Monocarbonsäuren, C2-C24, aliphatische, geradkettige, aus natürlichen Fetten und Ölen, und deren Mono-, Di- und Triglycerinester (verzweigte Fettsäuren in natürlich vorkommenden Mengen sind eingeschlossen) |
| 19 | 39090 | --- | --- | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amin |
| 20 | 39120 | --- | --- | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)aminhydrochloride |
| 21 | 42500 | --- | E170 | Kohlensäure, Salze |
| 41 | 56486 | --- | E471 | Ester von Glycerin mit aliphatischen gesättigten geradkettigen Säuren mit geradzahlicher Kohlenstoffkette (C14-C18) und mit aliphatischen ungesättigten geradkettigen Säuren mit geradzahlicher Kohlenstoffkette (C16-C18) |
| 69 | 74400 | --- | --- | Tris(nonyl-und/oder dinonylphenyl)phosphit |
| 95 | 95883 | --- | --- | Weißer Mineralöle, paraffinisch, gewonnen aus Kohlenwasserstoffen auf Erdölbasis |
| 106 | 24550 89040 | 0000057-11-4 | E470a | Stearinsäure [CA-salts; Ca-stearate (CAS 1592-23-0)] |
| 125 | 16950 | 0000074-85-1 | --- | Ethylen |
| 129 | 17020 | 0000075-21-8 | --- | Ethylenoxid |
| 132 | 26140 | 0000075-38-7 | --- | Vinylidenfluorid |
| 139 | 14680 44160 | 0000077-92-9 | E330 | Citronensäure |
| 141 | 13380 25600 94960 | 0000077-99-6 | --- | 1,1,1-Trimethylolpropan |
| 227 | 16990 53650 | 0000107-21-1 | --- | Ethylenglykol |
| 263 | 13326 15760 | 0000111-46-6 | --- | Diethylenglykol |
| 282 | 18430 | 0000116-15-4 | --- | Hexafluorpropylen |
| 356 | 18820 | 0000592-41-6 | --- | 1-Hexen |
| 402 | 96240 | 1314-13-2 | --- | Zink oxide |
| 409 | 62240 | 001332-37-2 | E172 | Eisenoxid |
| 411 | 42080 | 0001333-86-4 | --- | Kohlenstoffschwarz |
| 433 | 68320 | 0002082-79-3 | --- | Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat |
| 483 | 68860 | 0004724-48-5 | --- | n-Octylphosphonsäure |
| 499 | 19965 65020 | 0006915-15-7 | E296 | Apfelsäure |
| 504 | 86240 | 0007631-86-9 | E551 | Siliciumdioxid |
| 568 | 79040 | 0009005-64-5 | --- | Polyethylenglykolsorbitanmonolaurat |
| 610 | 93440 | 0013463-67-7 | E171 | Titandioxid |
| 615 | 92080 | 0014807-96-6 | E553b | Talkum |

| FCM-Stoff Nr. | Ref.-Nr. | CAS-Nr. | Dual Use / E-Nr. | Bezeichnung des Stoffs |
|---------------|----------------|--------------|------------------|--|
| 638 | 23590 76960 | 0025322-68-3 | E1521 | Polyethylenglykol |
| 652 | 38820 | 0026741-53-7 | --- | Bis(2,4-di-tert-butylphenyl) pentaerythritoldiphosphit |
| 689 | 95280 | 0040601-76-1 | --- | 1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazin-2,4,6 (1H,3H,5H)-trion |
| 715 | 46880 | 0065140-91-2 | --- | Monoethyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonat, Calciumsalz |
| 716 | 60800 | 65447-77-0 | --- | 1-(2-hydroxyethyle)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl |
| 740 | 81200 | 0071878-19-8 | --- | Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazin-2,4-diyl]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino-hexamethylen-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino] |
| 792 | 92475 | 0203255-81-6 | --- | 3,3',5,5'-Tetrakis(tert-butyl)-2,2'-dihydroxybiphenyl, cyclischer Ester mit [3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propyl]oxyphosphonsäure |
| 793 | 94000 | 0000102-71-6 | --- | Triethanolamin |
| 923 | 39150 | 0000120-40-1 | --- | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamid (Diethanolamin) |
| --- | --- | --- | E170 | Calciumcarbonat |
| --- | --- | --- | E470a | Calciumstearat |
| --- | --- | --- | E530 | Magnesiumoxid |
| --- | --- | --- | E172 | Eisen(III)-oxid |
| --- | --- | --- | E173 | Aluminium |
| --- | --- | --- | --- | Eisen |
| --- | --- | --- | --- | Kupfer |
| --- | --- | 0010213-78-2 | --- | Octadecylbis(2-hydroxyethyl)amine |
| --- | --- | --- | --- | Aluminiumoxid |
| --- | --- | --- | 470a | Kalziumsalze von Speisefettsäuren |
| --- | --- | --- | --- | Bariumsulfat / Barium |
| --- | --- | --- | --- | Eisen |
| --- | --- | --- | E471 | Mono- and diglycerides of fatty acids |
| --- | --- | --- | E470a | calcium salts of fatty acids |
| --- | --- | 557-05-1 | --- | Zinc stearate [Group SML = 5 mg/kg (expressed as Zn)] |
| --- | --- | --- | E504 | Magnesiumcarbonat |
| --- | --- | --- | --- | Silica |
| --- | --- | 000557-05-01 | --- | Zinc (Zn) |
| --- | --- | --- | --- | Stoffe in Materialien allgemein bekannter Lieferanten, die einer Geheimhaltungsvereinbarung unterliegen und hier nicht benannt werden dürfen |

In den gelieferten Artikeln ist keine funktionelle Barriere enthalten.



4. NIAS: Not Intentionally Added Substances – unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe

NIAS sind immer vorhanden, sie sind jedoch in vielen Fällen nicht problematisch. Bei einem Großteil der NIAS handelt es sich um bewertete Substanzen, für die toxikologische Daten vorhanden sind.

Zu den eingesetzten Rohstoffen / Granulaten liegen uns Konformitätserklärungen der Lieferanten vor die bestätigen, dass diese den Anforderungen der Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen. Aufgrund dessen gehen wir davon aus, dass nicht bewertete und/oder nicht absichtlich zugegebene Stoffe (NIAS), sofern relevant, von unseren Lieferanten bewertet wurden, jedoch liegen uns dazu keine expliziten Informationen vor. Entsprechend können wir zurzeit das Vorhandensein von NIAS nicht grundsätzlich ausschließen.

5. Zusammenfassung

Gegen die Verwendung des Produktes bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 bestehen keine Bedenken.

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

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben.

Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 liefert Leitfäden 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 der 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 Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

Diese Konformitätserklärung stellt somit keine Garantieerklärung dar.

gez. i.V. Ellen Metzger
Qualitätsmanagement

gez. i.A. Steffen Günther
Qualitätsmanagement

Letzte Aktualisierung 12.08.2022

