

Perga-Plastic GmbH
Tiefenweg 25
74731 Walldürn-Altheim
Deutschland
Tel.: +49 (0) 62 85-82-0
Fax: +49 (0) 62 85-82-222
info@perga.de
www.perga.de



Dokument: **KE1600D**
Druckdatum:

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Sie beziehen von uns Artikel aus der Produktgruppe:

Deckel und Dosen aus PP in verschiedenen Abmessungen mit und ohne Einfärbung

Die Artikelzuordnung (Artikel-Nummer und Artikelbezeichnung zur zutreffenden Konformitätserklärung) ist auf unserer Homepage im Download-Bereich (<http://www.perga.de/index.php?id=64&L=1%27>) hinterlegt.

Materialbezeichnung: Polypropylen (PP)

Die Artikel dieser Produktgruppe entsprechen den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen in der zum Zeitpunkt der Erstellung der Konformitätserklärung geltenden Fassung:

1. Allgemein:

- 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

2. Rohstoffe / Zusammensetzung

EU-Vorschriften:

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen

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 - Olivenöl)	10 Tage	40°C

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde:	3,2 dm ² / 200 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.

Gemäß den uns vorliegenden Informationen werden keine SML-Stoffe verwendet, die in den Anhängen I und II der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen aufgeführt sind und einer Beschränkung und/oder Spezifikationen unterliegen.

FCM-Stoff Nr.	Ref.-Nr.	CAS-Nr.	E-Nr.	Bezeichnung des Stoffs
----	----	----	----	----

Auf Basis von durchgeführten Untersuchungen zu Stoffen oder deren Abbauprodukten liegen folgende Hinweise zu nicht beabsichtigt eingebrachten Substanzen (NIAS) vor:

- Irgafos 168
- Oxidiertes Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphit (Abbauprodukt von Irgafos 168)
- Di-tert-butyl-oxaspiro-dexadiendion (Abbauprodukt von Irgafos 168)
- Benzoesäure
- Ethylhexanol

- Didodecylthiodipropionat
- Aliphatische Kohlenwasserstoffe, bedingt durch den polyolefinischen Kunststoff Polypropylen
- Fettsäuren und Fettsäureester
- Weitere Verbindungen ei denen es sich vermutlich um Abbauprodukte handelt, welche nicht näher identifiziert wurden. Die nachgewiesenen Konzentrationen wurden als unauffällig beurteilt.

Gemäß Art. 19 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 wurde eine Risikobewertung dieser Substanzen durchgeführt. Daher ist davon auszugehen, dass Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 eingehalten wird.

Gemäß den uns vorliegenden Informationen werden keine Dual-Use-Additive verwendet, die bei Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegen oder mit spezifischen Migrationswerten oder Reinheitskriterien gemäß den Richtlinien 2008/60(EG), 95/45/EG und 2008/84/EG belegt sind,

4. Spezifikationen zur Verwendung des Materials oder Gegenstandes

Es ergibt sich die Eignung der Artikel aus der oben benannten Produktgruppe

für: saure, wässrige und alkoholische Lebensmittel, Milch, Milchprodukte sowie fettige Lebensmittel

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.)

In den gelieferten Artikeln ist keine funktionelle Barriere enthalten.

Allgemeiner Hinweis:

Für unser vielfältiges und sehr umfangreiches Produktprogramm sind Messungen nicht in jedem Einzelfall möglich. In einer entsprechend festgelegten Vorgehensweise (worst-case-Verfahren) werden an verschiedenen Artikeln stichprobenartig Messungen der Gesamtmigration durchgeführt.

Weiterhin stellen wir sicher, dass generell nur solche Rohstoffe für den Bereich der Lebensmittelfolien zum Einsatz kommen, für die entsprechende Zertifikate zur lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit nach aktuell geltendem Recht vorliegen.

5. Zusammenfassung

Gegen die Verwendung des Produktes bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der §§ 30 und 31 des LFGB, Bundesgesetzblatt Nr. 55 vom 6.09.2005, bestehen keine Bedenken.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 „über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ und die Vorgaben aus der Normenserie EN 1186-1 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe“ liefern einen Leitfaden 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 bedruckten Packmitteln kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf. Diese Konformitätserklärung stellt somit keine Garantieerklärung dar.



i. V. Ellen Metzger
- QMB /BRC-Beauftragte -

Letzte Aktualisierung 21.10.2020