



## Konformitätsbescheinigung für Lebensmittelkontakt-Materialien

<b>Lieferant:</b>	<b>Backideen H&amp;G GmbH</b> Bergstraße 17 66969 Lemberg Tel.: 06331 22 717 00 Fax: 06331 22 717 05
<b>Produkt:</b>	<b>HDPE Seitenfaltensäcke 600+400 x 800 x 0,020 mm, unbedruckt, naturtransparent</b>
<b>Back-Ideen Artikelnummer:</b>	580600, Diverse

### Basierend auf den uns vorliegenden Erklärungen unserer Produzenten erklären wir, dass unser Produkt:

HDPE Seitenfaltensäcke  
600+400x800x0,020 mm  
unbedruckt, naturtransparent

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011, sowie der Verordnung (EU) Nr.1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung entspricht. Die Gesamtmigration liegt bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert, gemäß der Verordnung (EU) 10/2011. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) /2011.

Sofern in den Produkten Stoffe mit Beschränkungen (SML/QM) enthalten sind, werden die in der Verordnung (EU) 10/2011 aufgeführten Grenzwerte eingehalten. Für Stoffe, die nicht in der Unionsliste (Anlage I der Verordnung (EU) 10/2011) aufgeführt sind, gelten weiterhin die nationalen Bestimmungen wie z.B. die Empfehlungen des BfR.

Wir bestätigen ebenfalls die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission von 22.12.2006.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen können:
  - o wässrige Lebensmittel (pH >4,5)
  - o saure (wässrige Lebensmittel mit pH <4,5)
  - o alkoholische Lebensmittel
  - o Milchprodukte
  - o fettige
  - o trockene
  
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material **NICHT** in Berührung kommen sollen: **keine Einschränkungen**

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: **10 Tage 40°C**
- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm<sup>2</sup> zu 1 kg Lebensmittel

Die Gesamtmigration wurde unter folgende Testbedingungen geprüft:

<b><i>Simulanzlösemittel</i></b>	<b><i>Kontaktzeit</i></b>	<b><i>Kontakttemperatur</i></b>
Ethanol 10 % (A)	10 Tage	40°C
Essigsäure 3 % (B)	10 Tage	40°C
Ethanol 20 % (C)	10 Tage	40°C
Ethanol 50% (D1)	10 Tage	40°C
Olivenöl (D2)	10 Tage	40°C
Tenax (E)	10 Tage	40°C

### **Gesamtmigration**

Die Grenzwerte für die Gesamtmigration (10 mg/dm<sup>2</sup> des Materials) werden gemäß VO (EU) 10/2011 nicht überschritten.

Informationen zu verwendeten Stoffen mit Beschränkungen und/oder Spezifikationen (Anhang I und II der VO (EU) Nr. 10/2011

- ✓ Es werden keine Stoffe mit SML (spezifische Migrationsgrenzwerte)- oder QM (quantitative Migrationsgrenzwerte) - Werten eingesetzt.

Angabe der Inhaltsstoffe, die als additive für Kunststoffe und als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind (Dual-use-Stoffe)

- ✓ Kein Einsatz von Dual-use-Stoffen

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

### **Schwermetalle**

Die Vorgabe der Richtlinie 94/62/EG bezgl. Schwermetallgehalten werden eingehalten.

### **Bedruckung**

- ✓ Entfällt, da unbedruckt

Die Druckfarben sind zur Bedruckung von Lebensmittelverpackungen im Sinne der genannten und gültigen Vorschriften geeignet und zugelassen. Ein direkter Kontakt zwischen Druckfarben und Lebensmitteln ist durch die Druckausführung ausgeschlossen.

Den im „Merkblatt über Druckfarben für Lebensmittelverpackungen“ vom Verband der Druckfarbenindustrie in der jeweils gültigen Fassung, gemachten Ausführungen wird entsprochen.

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produkts ist durch die Etikettierung gewährleistet.

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

Die technischen und sensorischen Eigenschaften des oben stehenden Produktes können sich durch unsachgemäße Lagerung und Umwelteinflüsse verändern. Daher ist es Aufgabe des Weiterverarbeiters, bzw. Endverpackers, die technische und sensorische Eignung des Produktes nach den entsprechenden Bedingungen für den Einsatz von Lebensmitteln zu prüfen.

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

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Back-Ideen H&G GmbH  
Florian Hartmuth