

Konformitätsbescheinigung für Lebensmittelkontakt-Materialien



Lieferant:	Backideen H&G GmbH Bergstraße 17 66969 Lemberg Tel.: 06331 22 717 00 Fax: 06331 22 717 05
Produkt:	Polypropylen
Back-Ideen Artikelnummer:	579451, 579454, 579457, diverse
Lieferanten Artikelnummer:	

Basierend auf den uns vorliegenden Erklärungen unserer Produzenten sowie eigenen Untersuchungen zur Lebensmitteleignung erklären wir:

Generelle Zusammensetzung:

Polypropylen:	99,65%
Farbadditive:	0,35 % Argus TK 500
Stabilisatoren:	keine
Avivage:	keine

Polypropylen-Rohstoff:

Der eingesetzte Polypropylen-Rohstoff entspricht

- der REACH-Verordnung und enthält keine der in Anhang XIV (Kandidatliste vom 20.06.2013) aufgeführten „Substances of Very High Concern“.
- der Verordnung 2023/2006EC (GMP)
- der Verordnung 10/2011/EC
(Die Monomere und Zusatzstoffe die verwendet werden, um dieses Produkt zu produzieren sind in der Liste der zugelassenen Stoffe der Verordnung 10/2011/EC aufgeführt.)
- der BfR-Empfehlung VII - Polypropylen (letzte Änderung vom 01.01.2010)
- der Bedarfsgegenständeverordnung vom 07. Februar 2011 (BGBl. I S.226)
- den Anforderungen der FDA (code of Federal Regulations; 21 CFR 177.1520 (a) (1) (i) und (c) 1.1a

Insbesondere die Chemischen Substanzklassen

- Zinnorganische Verbindungen (MBT, DBT, TBT)
- Verbindungen tierischen Ursprungs
- äthoxylierte Alkylphenole (TNPP, Nonylphenol ect.)
- Naturkautschuklatex
- flammhemmende Stoffe gem. Eu-Richtlinie 2002/95/EG, d.h Biphenyl (PBB) bzw. polybromierten Diphenylether (PBDE)
- Weichmacher, wie Di(2-ethylhexyl)phthalatate (DEHP) oder Bisphenol A (BPA)
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

sind nicht enthalten.

Physikalisch-chemische Untersuchung

JJ0HQ Gesamtmigration in 3% Essigsäure (#)

Methode: DIN EN 1186, , Gravimetrie

Migrationsart	Eintauchen
nach EN	1186-3
Temperatur	40 °C
Versuchsdauer	2 Tage
Replik 1	<2 * mg/dm ²
Replik 2	<2 * mg/dm ²
Replik 3	<2 * mg/dm ²
Mittelwert	<2 * mg/dm ²
Oberflächen-Volumen Verhältnis	1/100 dm ² /ml
Schichtdicke	< 0,5 mm
Abweichungen	keine

JJ0HQ Gesamtmigration in 50% Ethanol (#)

Methode: DIN EN 1186, , Gravimetrie

Migrationsart	Eintauchen
nach EN	1186-3
Temperatur	40 °C
Versuchsdauer	2 Tage
Replik 1	<2 * mg/dm ²
Replik 2	<2 * mg/dm ²
Replik 3	<2 * mg/dm ²
Mittelwert	<2 * mg/dm ²
Oberflächen-Volumen Verhältnis	1/100 dm ² /ml

Farbadditiv:

- Siehe beigefügtes Dokument: TK 50mm FCS tab
Das Farbadditiv ist als Lebensmittel unbedenklich anzusehen

Avivage:

Es wird keine Avivage verwendet

Beurteilung

Bedarfsgegenstände dürfen gemäß §31 der deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes (LFGB) bzw. europäischen Rahmen-Verordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 keine Stoffe auf Lebensmittel oder deren Oberfläche in Mengen abgeben, die geeignet sind

1. die menschliche Gesundheit zu gefährden und
2. die Zusammensetzung oder Geruch, Geschmack oder Aussehen (bspw. Farbe) der Lebensmittel unverträglich zu Beeinträchtigen.

Die Gesamtmigration aus Kunststoffen im Kontakt mit Lebensmitteln darf gemäß Artikel 12 der Kunststoff-Verordnung VO (EU) Nr. 10/2011 maximal 10 mg/dm² Verpackungsmaterial betragen.

- Simulanz B – analytisch bestätigt
- Simulanz D1 – analytisch bestätigt

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung hat sich kein Anhaltspunkt für eine Beanstandung ergeben. Im Sinne der o.a. Verordnung sowie des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes (LFGB) und der europäischen Rahmen-Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 bestehen daher keine Bedenken gegen Nutzung des untersuchten Produktes für trockene, saure (Lebensmittelsimulanz B), wäßrige und alkoholische Lebensmittel sowieso Milchprodukte (Lebensmittelsimulanz D1) unter den oben genannten Zeit- und Temperaturbedingungen.



11.01.2016

[Datum, Unterschrift]