

F1-01 Produktsicherheit 230BK

Ausgabedatum: 2017-05-08  
Ausgabe: 02

Der Aussteller bescheinigt stellvertretend für die Rohmaterial Lieferanten nachfolgendes:

Aussteller: VALUEPAP GmbH, Wallpachstraße 302, 5440 – Golling a. d. Salzach, Österreich  
Empfänger: .....

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Produkt: Verpackung (Basiskarton 230 gsm + BIO Beschichtung 25 gsm)  
Verwendung: Eisbecher, Lebensmittelbecher, Trinkbecher, Kartondeckel, Platinen

Wir bestätigen, dass dieses Produkt den folgenden Richtlinien und Empfehlungen entspricht:

### Basiskarton:

- EC Regulation 1935/2004 of 27 October 2004
- EU Regulation 2023/2006/EC
- EC Directive 94/62 EC and subsequent amendments
- EC Regulation 1895/2005/EC
- EC Directive 2003/11 EC
- German Law, Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG), state of February 2011, §§ 5, 30 and 31
- Recommendation of BfR XXXVI, state of January 2012
- Swiss Regulation
  - Compliance with the Federal Law on Foodstuffs and Consumer Goods (817.0)
- When relevant, compliance with:
  - Ordinance on Foodstuffs and Consumer Goods of 23 November 2005 (817.02) and
  - Ordinance on Commodities and Materials of 23 November 2005 (817.023.21) Status 1st April 2010
- Migration of certain elements DIN EN 71-3: AC 2009
- Bleeding EN 648: 2006

### Kunststoff Beschichtung:

- Die Kombination von Karton und Kunststoff ist in der EU Verordnung 2002/72/EC geregelt. Die Produkte sind in Übereinstimmung mit dieser Richtlinie
- Karton in Kombination mit Kunststoffen wird nicht durch EU Verordnung 10/2011/EC (PIM) geregelt. PIM regelt nur Kunststoffe und mehrlagige Kunststoff Verbunde
- Der Kunststoff selbst wird in Übereinstimmung mit EU Verordnung 10/2011/EC (PIM) gefertigt
- Mikrowellentauglichkeit – die Migration wurde in Übereinstimmung mit den Empfehlungen des BfR (Bundesinstitut für Risiko basierend auf 51. Analytische Mitteilung des BGA vom Okt. 1990) für Mikrowellenbedingungen analysiert.  
Migration Prüfung für 30 min bei einer hohen Temperatur von 150 ° C mit einer fetthaltigen Lebensmittelsimulanz, sowie mit einer wässrigen Lebensmittelsimulanz für 30 min bei 100 °C. Das

Ergebnis der Gesamtmigration lag deutlich unter der jeweiligen Grenze der EU Verordnung 10/2011.

- Barriere Eigenschaften – der eingesetzte Bio Kunststoff hat nachfolgende Barriere Eigenschaften, und wird in der Tabelle in Vergleich mit LDPE gesetzt

	LDPE	
Wasserdampf [g/(m <sup>2</sup> *d)]	220	13
Sauerstoff [cm <sup>3</sup> /(m <sup>2</sup> *d*bar)]	1400	11000

### **Druckfarben und Drucklacke:**

Die nach Kundenwunsch bedruckten Becher werden ausschließlich mit für Lebensmittelverpackungen zugelassenen Farben und Lacken bedruckt.

### **Migration fertig bedruckte Verpackung**

#### **Bewertung:**

Basierend auf dem angenommenen Oberfläche-zu-Volumen-Verhältnis erfüllen die Ergebnisse der durchgeführten Analysen die geprüften Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und der Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung.

#### **Beurteilungsgrundlagen:**

- EN 1186 Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe, Mai 2002
- EN 14338 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Voraussetzungen für die Bestimmung des Überganges von Papier und Pappe durch die Anwendung von modifizierten Polyphenylenoxiden (MPPO) als ein Simulanz, März 2004
- Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung (SR 817.023.21) vom 23.11.2005, Stand 01.04.2013
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 vom 14.01.2011, geändert durch Nr. 321/2011 (01.04. 2011), Nr. 1282/2011 (28.11.2011), Nr. 1183/2012 (30.11.2012), Nr. 202/2014 (03.03.2014), Nr. 2015/174 (05.02.2015) und Nr. 2016/1416 (24.08.2016)

#### **Analytik:**

EU - Migration

Die Prüfbedingungen für die Migration wurden gemäß den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 ausgewählt. Das Probenmaterial wurde wie folgt mit den Simulanzien in Kontakt gebracht.

#### **Migrationsansatz:**

- Lebensmittelkontaktseite (durch Befüllen)

#### **Globalmigration und Spezifische Migration:**

- Simulanz B: 3 % Essigsäure, 2 h / 70°C
- Simulanz D1: 50 % Ethanol, 2 h / 70°C
- Simulanz E: Tenax, 2 h / 70°C

Die Migration erfolgte gemäß EN 1186 und EN 14338.

# FORMULARE

## Ergebnisse:

### Berechnungsgrundlagen

Die Umrechnung der Messwerte auf das Lebensmittel erfolgt auf Basis des folgenden Oberfläche-zu-Volumen-Verhältnisses (O/V).

Mit jedem abweichenden O/V resultieren andere Migrationswerte und somit gegebenenfalls eine andere Gesamtbeurteilung der Probe.

Dimensionen: 1 Stück = 1.14 dm<sup>2</sup> innere Gesamtfläche

Standard O/V: 6 dm<sup>2</sup> / 1 kg Lebensmittel (EU-Würfel)

### EU - Globalmigration

Die Limits liegen bei 10 mg/dm<sup>2</sup> und 60 mg/kg Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung. Folgende Abweichungen werden toleriert:

Für alle Simulanzen außer D2: 10 ± 2 mg/dm<sup>2</sup> und 60 ± 12 mg/kg LM

Für Simulanz D2 (Olivenöl): 10 ± 3 mg/dm<sup>2</sup> und 60 ± 20 mg/kg LM

Die ermittelten Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit.

Migration / Extraktion				
Parameter Methode	Resultat	Einheit	Andere Bezugswerte	Bestimmungsgrenze
<b>2 h / 70°C</b>				
Globalmigration 3 % Essigsäure <i>LMPMET0705 Gravimetrie</i>	1	mg/dm <sup>2</sup>	10	BG: 1
Globalmigration 3 % Essigsäure <i>LMPMET0705 Gravimetrie</i>	6	mg/kg LM	60	BG: 6
Globalmigration 50 % Ethanol <i>LMPMET0705 Gravimetrie</i>	1	mg/dm <sup>2</sup>	10	BG: 1
Globalmigration 50 % Ethanol <i>LMPMET0705 Gravimetrie</i>	6	mg/kg LM	60	BG: 6
Globalmigration Tenax <i>LMPMET0705 Gravimetrie</i>	<1	mg/dm <sup>2</sup>	10	BG: 1
Globalmigration Tenax <i>LMPMET0705 Gravimetrie</i>	<6	mg/kg LM	60	BG: 6

### Kompostierbarkeit:

- Wir bestätigen, dass der von uns eingesetzte Karton und die BIO Beschichtung den Anforderungen der EN 13432 gerecht werden

### Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen:

- Bei der Herstellung der unter dem Punkt Verwendung beschriebenen Produkte, wurden keine gentechnisch veränderten Pflanzen, Lebensmittel Zusatzstoffe gemäß Verordnung EU 1333/2008, Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Geschmacksstoffen gemäß Verordnung EU 1334/2008 verwendet

**Zusammenfassung:**

Wir bestätigen, dass die von Ihnen bezogenen Produkte der Verordnung 1935/2004/EG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen. Die Produkte wurden nach den Regeln einer guten Herstellungspraxis im Sinne der Verordnung 2023/2006/EG (GMP Verordnung) und unserer zertifizierten Standards ISO 9001, BRC und FSC hergestellt.

Der eingesetzte Karton entspricht der Empfehlung XXXVI. für Papier, Kartons und Pappen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) für den Lebensmittelkontakt.

Die verwendete Kunststoffbeschichtung entspricht ebenfalls den zuvor genannten Anforderungen, und ist auch für den Mikrowelleneinsatz geeignet. Es sind dabei jedoch die allgemein bekannten Vorkehrungen beim Einsatz in Mikrowellengeräten zu treffen.

Die eingesetzten Druckfarben und Drucklacke entsprechen der EuPIA-Leitlinie „Druckfarben für die Außenbedruckung von Lebensmittelverpackungen“ der European Printing Ink Association.

Die bezogenen Produkte werden sachgemäß verpackt, es können jedoch bei Lagerung unter extremen Bedingungen Beeinträchtigungen des Materials sowie in der Verarbeitung auftreten. Wir empfehlen daher, die Lagerung der Produkte in geschlossenen, dunklen, trockenen, kühlen und sauberen Räumen vorzunehmen.

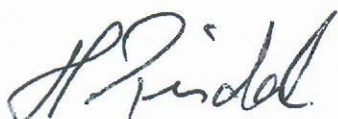
Die Lagerfähigkeit und -dauer ist abhängig von Produkt, Temperatur und Lagerbedingungen. Im Zweifelsfall sind Tests durchzuführen.

Die Angaben zu den eingesetzten Rohmaterialien basieren auf zur Verfügung gestellten Dokumenten unserer Lieferanten.

Diese Konformitätserklärung ist für ein Jahr ab Erstellungsdatum gültig, und wird nur bei substantiellen Änderungen vorher angepasst.

VALUEPAP GmbH

Golling, 08. Mai 2017



Hans Pridal  
Geschäftsführer



Ing. Michael Olsacher  
Geschäftsführer