

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Für unseren Artikel:

Frischpack braun 40gr+6my PE 1/16 Bogen m. Druck "Natürlich"

mit der folgenden Artikel-Nummer:

12406116

Hiermit bestätigen wir auf der Grundlage der uns vorliegenden Lebensmittelunbedenklichkeits-erklärung des Produzenten, dass die von uns oben genannten Artikel für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind und den dafür vorgesehenen Gesetzen sowie Richtlinien entsprechen.

Zum eigenen Schutz unserer Lieferquellen sind Vorlieferant und Untersuchungslabor sowie dritte beteiligte Personen unkenntlich gemacht. Die uns vorliegende Originalerklärung kann den zuständigen Behörden auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden.

Unsere Bestätigung setzt voraus, dass der Packstoff sachgemäß weiterverarbeitet wird. Die spezielle Eignung dieses Packstoffes kann nur vom sachkundigen Füllguterzeuger oder Abpacker beurteilt werden.

Diese Konformitätserklärung ersetzt zuvor ausgestellte Konformitätserklärungen und besitzt eine allgemeine Gültigkeit ab Ausstellungsdatum bzw. bis zur Änderung der Gesetzeslage.

Göttingen, den 06.12.2023

Nette GmbH
Göttingen
[Handwritten signature]

Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung des Lieferanten:

ANFANG LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN

Nette GmbH
Elliehäuser Weg 7-11
37079 Göttingen

06.12.2023

Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung / Konformitätserklärung für TOP-FRISCH FSC-Papier braun

**Innenlage aus HDPE / Außenlage FSC-Papier braun
aus 100% Altpapier der Sorte 4.01 = pre-consumer oder
post-industrial**

**Materialbezeichnung: Polyethylen mittlerer und niederer Dichte (HDPE)
(Innenlage)**

Diese Folie entspricht den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen:

1. EU-Regelungen:

- EU-Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände: (EG) Nr. 1935/2004
- 2023/2006 (GMP-Verordnung) über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. 2019/1021 über persistente organische Schadstoffe (POP). Wir weisen darauf hin, dass wir die von uns hergestellten Produkte nicht explizit auf persistente organische Schadstoffe untersuchen lassen.
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen
- Schwermetalle gemäß EU-Richtlinie 2015/720 zur Änderung der Richtlinie 94/62 EG betreffend der Verringerung des Verbrauchs von leichten Kunststofftaschen.

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 Empfehlungen des BfR (z. B. III für Polyethylen)

Seite 1 von 10

Nette GmbH
Elliehäuser Weg 7-11, 37079 Göttingen
Telefon: +49 551 69 47-0
Telefax: +49 551 69 47-27
E-Mail: info@nette-deutschland.de

Niederlassung Leipzig
Oststraße 5, 06231 Bad Dürrenberg OT Nempitz
Telefon: +49 3462 542 65-0
Telefax: +49 3462 542 65-11
E-Mail: leipzig@nette-deutschland.de

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Michael Nette
Steuer-Nr.: 20/210/22840
Amtsgericht Göttingen HRB 1028
USt-Id-Nr.: DE249606280
ZSVG-Nr.: DE 5544 530 633 838

Wir sind
FSC®-zertifiziert.
TUEV-COC-001347
FSC® C144366
Nur die als solche
gekennzeichneten Artikel
sind FSC®-zertifiziert.



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: 1 dm²/160 ml bzw. 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 Gesamt migrationswerte 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 bzw. 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 Nektare sowie Softdrinks, die Fruchtfleisch enthalten, Most, der Fruchtfleisch enthält, flüssige Schokolade
01.02	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 und 20 Vol.-%
Referenz-	Bezeichnung des Lebensmittels

nummer	
01.03	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 20 Vol.-% sowie alle Sahneliköre
01.04	Sonstige: unvergällter Ethylalkohol
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

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels	
	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)
	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 öligen Medium
		II. In wässrigem Medium

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels
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
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

Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels	
	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 für unsere Produkte eingesetzte 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 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.	E-Nr.	Bezeichnung des Stoffs
19	39090	-----	-----	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine
21	42500	0000471-34-1	E170	Calciumcarbonat / Kohlensäure Salze
125	16950	0000074-85-1	-----	Ethylen
132	26140	0000075-38-7	-----	Vinylidenfluorid
222	13870	0000106-98-9	-----	1-Buten
227	16990 53650	0000107-21-1	-----	Ethylenglykol
263	13326 15760 47680	0000111-46-6	-----	Diethylenglykol
282	18430	0000116-15-4	-----	Hexafluorpropylen
356	18820	0000592-41-6	-----	1-Hexen
433	68320	0002082-79-3	-----	Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionat
504	86240	0007631-86-9	E551	Siliciumdioxid
615	92080	0014807-96-6	E553b	Talkum
638	23590 76960	0025322-68-3	E1521	Polyethylenglykol
974	74050	0939402-02-5	-----	Phosphorige Säure, gemischte 2,4-Bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl- und 4-(1,1-Dimethylpropyl)phenyltriester
-----	-----	0007429-90-5	E173	Aluminium
-----	89040	0001592-23-0	E470a	Calcium salts of fatty acids
-----	-----	0007439-89-6	-----	Eisen
-----	-----	0000557-05-1	-----	Zinc stearate
-----	-----	0007440-66-6	-----	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.

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.

4. Weitere Konformitätserklärungen

- Auf Basis der Informationen unserer Rohstofflieferanten können wir Ihnen bestätigen, dass in den gelieferten Rohstoffen keine GVO's (**Gentechnisch veränderte Organismen**) zum Einsatz kommen bzw. absichtlich hinzugegeben werden. Auch bei der Herstellung der gelieferten Folien werden diese Stoffe weder rezeptiv eingesetzt noch absichtlich hinzugegeben.

Seite 7 von 10

Wir weisen darauf hin, dass wir die von uns hergestellten Produkte nicht explizit auf die oben genannten Stoffe untersuchen bzw. untersuchen lassen.

- Auf Basis der Informationen unserer Rohstofflieferanten können wir Ihnen bestätigen, dass in den gelieferten Rohstoffen keine Stoffe (Allergene/ Gluten) enthalten sind oder absichtlich zugegeben werden, welche in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 aufgeführt sind.

Auch bei der Herstellung der gelieferten Folien werden diese Stoffe weder rezeptiv eingesetzt noch absichtlich hinzugegeben.

Wir weisen darauf hin, dass wir die von uns hergestellten Produkte nicht explizit auf die oben genannten Stoffe untersuchen bzw. untersuchen lassen.

- Laut Definition nach Verordnung 10/2011/EG handelt es sich bei NIAS um unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe, welche unter folgende Kategorie fallen können:
 - Verunreinigungen in den verwendeten Stoffen
 - Reaktionszwischenprodukte, welche sich im Herstellungsprozess bilden
 - Abbauprodukte
 - Reaktionsprodukte

Beispiele für bewertete NIAS sind u. a. Abbauprodukte von Antioxidantien und höhermolekulare Oligomere aus Polymerisationen. Diese NIAS migrieren zum Teil in höheren Mengen als 0,01 mg/kg, sind jedoch z. B. durch die toxikologische Bewertung des gelisteten Antioxidans bzw. des Monomers abgedeckt.

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

Ein grundsätzlicher Ausschluss des Übergangs von nicht absichtlich eingebrachten Substanzen (not intentionally added substances) auf das Lebensmittel unter einer Nachweisgrenze von 0,01mg/kg kann nicht gewährleistet werden.

5. Zusammenfassung

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

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen „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.

Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung / Konformitätserklärung für TOP-FRISCH

Innenlage aus HDPE / Außenlage aus FSC-Papier braun

Materialbezeichnung: Papier (Außenlage)
FSC-Papier recycled braun
aus 100% Altpapier der Sorte 4.01 = pre-consumer

Unsere Lieferanten bestätigen, dass unsere Papiere den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften oder Empfehlungen entsprechen:

- Bedarfsgegenständeverordnung 1935/2004/EG
- § 30 und § 31 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)
- Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) für Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt
- FDA Title 21 CFR Part 176 for food contact
- Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle
- GMP-Verordnung 2023/2006/EG
- Décret francais n°92-631 und „Guide de bonnes pratiques“

Es werden ausschließlich Rohstoffe verwendet, die in der Empfehlung XXXVI aufgeführt sind. Die Anforderungen der Empfehlung XXXVI an die Extrahierbarkeit von Schwermetallen werden deutlich unterschritten, 94/62/EG.

Unsere Lieferanten arbeiten in Übereinstimmung mit der Verordnung Nr. 2023/2006/EG über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Anforderungen an ein Qualitätssicherungssystem, ein Qualitätskontrollsystem und ein angemessenes Dokumentationssystem existieren seit vielen Jahren und werden laufend optimiert. Dies sind auch Vorschriften aus unserer BRC-Packaging Zertifizierung.

In den eingesetzten Rohstoffen sind keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten bzw. werden nicht absichtlich zugegeben.

In den gelieferten Rohstoffen sind keine Stoffe (Allergene) enthalten oder absichtlich zugegeben, welche in den Richtlinien 2003/89/EG zur Änderung der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG und Richtlinie 2007/68/EG aufgeführt sind.

Unsere Papiere sind für den direkten Kontakt sowohl mit trockenen, nicht fettenden Lebensmitteln als auch mit feuchten und / oder fettenden Lebensmitteln geeignet.

Es werden nur Druckfarben auf der dem Lebensmittel abgewandten Packmittelseite eingesetzt, für die uns von den Druckfarbenlieferanten entsprechende Bescheinigungen vorliegen. Diese Erklärungen beziehen sich auf Branchenstandards des europäischen Verbands der Druckfarbenindustrie.

EUPIA - Leitlinie zur Guten Herstellungspraxis von für die Produktion von Verpackungsdruckfarben auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen

EUPIA - Ausschlusspolitik

Verordnung (EU) 1169/2011

Verordnung (EU) 1907/2006

Schweizer Druckfarbenverordnung 817.023.21

Für den verwendeten Klebstoff liegt eine Konformitätserklärung vor nach

EU-Verordnung 1935/2004, der europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen der BfR-Empfehlung XIV bzw. XXXVI

Unser TOP-FRISCH wird sachgemäß bei uns verpackt. Bei Lagerung unter extremen Bedingungen können Beeinträchtigungen des Materials auftreten und damit die Funktionsfähigkeit beeinträchtigen. Wir empfehlen daher, die Lagerung in geschlossenen, dunklen, trockenen und sauberen Räumen vorzunehmen - 50% Luftfeuchtigkeit / 23° C Raumtemperatur.

Eine sachgemäße Weiterverwendung vorausgesetzt, erfüllen unsere Produkte alle für die oben angegebene Verwendung gültigen Anforderungen. Die spezielle Eignung des Packmittels für das vorgesehene Füllgut kann jedoch nur von einem sachkundigen Füllguterzeuger beurteilt werden.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG einschließlich Änderungsrichtlinien liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien 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.

Dinkelsbühl, den 06.12.2023

[Redacted Signature]

(Elektronische Erstellung, ohne Unterschrift gültig!)

Seite 10 von 10

ENDE LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN

Nette GmbH
Elliehäuser Weg 7-11, 37079 Göttingen
Telefon: +49 551 69 47-0
Telefax: +49 551 69 47-27
E-Mail: info@nette-deutschland.de

Niederlassung Leipzig
Oststraße 5, 06231 Bad Dürrenberg OT Nempitz
Telefon: +49 3462 542 65-0
Telefax: +49 3462 542 65-11
E-Mail: leipzig@nette-deutschland.de

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Michael Nette
Steuer-Nr.: 20/210/22840
Amtsgericht Göttingen HRB 1028
USt-Id-Nr.: DE249606280
ZSVG-Nr.: DE 5544 530 633 838

