

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Für unseren Artikel:

Saugeinlagen 80x120mm Typ MP801 weiß PE-Beschichtung

mit der folgenden Artikel-Nummer:

490801

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 bis zum 05.10.2025 bzw. bis zur Änderung der Gesetzeslage.

Göttingen, den 05.09.2024

Nette GmbH
Göttingen
M. Nette

Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung des Lieferanten:

ANFANG LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN

REGULATORY PAPER

MeatPads (MP)

SUPPLIER DETAILS

Company name:	[REDACTED]
Address:	[REDACTED] [REDACTED]
Telephone number:	[REDACTED]
Emergency contact number:	[REDACTED] [REDACTED]
Managing Director:	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]
Technical contact:	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]
Sales contact:	Your contact person
Quality contact:	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

Zertifizierung

[REDACTED] und seine Produktionsstätten sind zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015, DIN EN ISO 50001:2018, BRC Packaging (Ver.6), PEFC ST 2002:2020.

Produkt Beschreibung

Type:	Meat Pad
Name:	MP-801-XX, MP-802-XX, MP-1000, MP-1002-XX
Composition:	PE-Film and cellulose

Die MeatPads werden mit der Supercore-Technologie von [REDACTED] hergestellt. Das Produkt enthält keine recycelten Fasern, keine Klebstoffe oder Bindemittel.

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.



Produkt Anwendungen

MeatPads sind für den Kontakt (langfristige Lagerung bei Raumtemperatur oder darunter) mit fettigen, sauren, wässrigen oder alkoholischen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst oder Käse) geeignet.

Konformität

Das Produkt erfüllt bei sachgemäßer Anwendung alle relevanten europäischen und deutschen Empfehlungen/Verordnungen zum Lebensmittelkontakt.

Insbesondere sind die folgenden Vorschriften (und die entsprechenden Änderungen) relevant:

1. Verordnung (EG) 1935/2004 einschließlich Rückverfolgbarkeit
2. Verordnung (EG) 2023/2006
3. Verordnung (EG) 450/2009, wenn die Kapazität ausreicht, um die gesamte freigesetzte Flüssigkeit aufzunehmen.
4. Verordnung (EU) 10/2011 mit allen Änderungen bis zur letzten konsolidierten Fassung vom 31.08.2023
5. Richtlinie 2004/12 EG in Verbindung mit 94/62/EG (nur Artikel 11, 1. ist anwendbar)
6. Deutsche BGV - Verordnung über Bedarfsgegenstände
7. Deutsches LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
8. Deutsche BfR-Empfehlungen XXXVI, XXXVI/3 und LIII

Auch die FDA 21 CFR 177.1520 wird erfüllt.

Die Produkte bestehen aus PE-Folie und Zellulose. Die genaue Zusammensetzung ist im jeweiligen technischen Datenblatt angegeben.

Die Lebensmittelkonformität des Masterprodukts wird regelmäßig von einem zertifizierten Institut geprüft, ein entsprechendes Analysenzertifikat kann auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden. Es wird ein Oberflächen-Volumen-Verhältnis von 6dm²/kg zugrunde gelegt (EU-Würfelmodell). In dieser Analyse wird bestätigt, dass die Migrationsgrenzwerte der Richtlinie (EG) 10/2011 durch die MeatPads selbst erfüllt werden. In den MeatPads können Stoffe mit einem spezifischen Migrationslimit (SML) enthalten sein wie:

CAS-No.	Substance name	Restriction SML max. content [ppm]
75-07-0	Acetaldehyde	6ppm
75-21-8	Ethylene oxide	1ppm
75-38-7	Vinylidene fluoride	5ppm
75-56-9	Propylene oxide	1ppm
79-10-7	Acrylic acid	6ppm
98-54-4	4-ter-butylphenol	0,05ppm
111-46-6	Diethyleneglycol	30ppm
111-66-0	1-octene	15ppm

1344-28-1	Aluminium oxide	1ppm
1314-13-2	Zinc oxide	5ppm
1333-86-4	Carbon black	2,5%
13463-67-7	Titanium dioxide	4,0%
4130-42-1	2,6-di-tert-butyl-4-ethylphenol	<0,01ppm
1663-39-4	Tert Butylacrylat	<0,01ppm
96-69-5	4,4´-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	<0,01ppm
116-15-4	Hexafluoropropylene	0,01ppm
119345-01-6	Di-tert-butylphosponit mit Biphenyl	250ppm
592-41-6	1-hexene	3ppm
2082-79-3	Octadecyl 3-(3,5 di-tert-butyl-4hydroxyphenyl) propionate	6ppm
65140-91-2	3,5 di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonicacid	6ppm
7429-90-5	Aluminium	1ppm
7440-50-8	Copper	5ppm
7440-66-6	Zinc	530ppm
7440-36-0	Antimony	0,08%
7440-38-2	Arsenic	<0,01ppm
7440-39-3	Barium	<0,01ppm
7440-43-9	Cadmium	<0,01ppm
7440-47-3	Chrome	<0,01ppm
7440-48-4	Cobalt	<0,01ppm
7439-89-6	Iron	650ppm
7439-92-1	Lead	<0,01ppm
7439-96-5	Manganese	650ppm
7439-97-6	Mercury	<0,01ppm
7440-02-0	Nickel	0,026%
	Polyethylenglycolether	110ppm
	Alkyl(C8-C22) sulfonsäuren	110ppm

Die folgenden Dual-Use-Zusatzstoffe können enthalten sein:

E-No.	CAS-No.	Substance name	Restriction SML max. content [ppm]
E170	471-34-1	Calciumcarbonate	4,0%
E172	1332-37-2	Iron oxides	2ppm
E330	77-92-9	Citric acid	<0,01ppm
E471	-	Mono-/diglyceride	160ppm
E470a	1592-23-0	Calciumstearat	1310ppm
E551	7631-86-9	Siliciumdioxide	10ppm
E529	1305-78-8	Calciumoxid	605ppm
E530	1309-48-4	White mineral oils	60ppm
E570	57-11-4	Stearic acid	400ppm
	14808-60-7	Quarz	210ppm
E1521	25322-68-3	Polyethylenglycol	150ppm

Der Grenzwert für die Gesamtmigration wird gemäß Artikel 12 auf 10 mg/dm² festgelegt, der Europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 (zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 2023/1627).

Die Gesamtmigration aus den Folien wurde in 3 %ige Essigsäure, 95 %iges Ethanol und Iso-Oktan nach der Europäischen Norm EN 1186 bestimmt.

Die Proben halten den Gesamtmigrationsgrenzwert im Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln bei jeder Langzeitlagerung bei Raumtemperatur und darunter ein, einschließlich heißer Abfüllung und/oder Erhitzung für z. B. 2 h /70 °C oder 15 min/100 °C.

Lebensmittelallergien

verwendet als Hersteller von SuperCore®-Produkten ein einzigartiges patentiertes thermomechanisches Klebverfahren. Dieses Verfahren kommt ohne Klebstoff oder Bindemittel (z. B. Latex, Bikomponentenfasern ...) aus. Aus diesem Grund werden Meatpads und Fruitpads ausschließlich aus Zellulose, PE-Folie und bei einigen Qualitäten auch aus SAP hergestellt (Details siehe das jeweilige TDS). Diese Materialien sind nicht für ihr allergenes Potenzial bekannt. Im -Verfahren werden keine weiteren Zusatzstoffe verwendet. Das Verfahren ist vollkommen trocken - es besteht keine Gefahr von Bakterien- oder Schimmelwachstum. Aus diesem Grund werden bei dem Verfahren keine Konservierungsstoffe oder ähnliche Substanzen hinzugefügt/benötigt. Lebensmittel oder Getränke (außer Leitungswasser) sind im Produktionsprozess verboten. Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, sich vor dem Betreten der Produktion die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Aus diesen Gründen schließen wir eine allergische Verunreinigung durch Lebensmittel aus.

