

## Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

**Für unseren Artikel:**

**PE-Käsefolie 30cm/1000m**

**mit der folgenden Artikel-Nummer:**

**19792**

Hiermit bestätigen wir auf der Grundlage der uns vorliegenden Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung 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 05.01.2024

**Nette GmbH**  
Göttingen  


# Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung des Lieferanten:

\*\*\*ANFANG LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN\*\*\*

05.01.2024

## Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Wir, die [REDACTED]  
Importeur und Lieferant von **LLDPE Frischhaltefolie zur Verpackung von Lebensmitteln**, erklären hiermit:

### 1. Produkt

LLDPE Frischhaltefolie zur Verpackung von Lebensmitteln

### 2. Zusammensetzung

LLDPE Polyethylen, LDPE Polyethylen, Haft-Additive

### 3. Verwendung

Verpackung für alle Arten von Lebensmitteln

Produkt ist zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln

Produkt stellt kein Risiko für die menschliche Gesundheit dar – positive sensorische Prüfung  
Gesamtmigration (OML) liegt weit unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup>

Der Gebrauch von Dual-Use-Additiven ist bei der bei verwendeten Rohstoffen sowie im  
Produktionsprozess nicht vorgesehen, womit deren Vorhandensein nicht zu erwarten ist.

Jedoch wurde dieses Produkt hinsichtlich dieser chemischen Substanzen nicht getestet.

### 4. Bedingungen für den Kontakt mit Lebensmitteln

Aufbewahrungszeit bei gekühlten und tiefgeköhlten Bedingungen inklusive Erhitzung auf 70°C für  
bis zu 2 Stunden, oder Erhitzung auf 100°C für bis zu 15 Minuten, sowie Aufbewahrung für  
bis zu 30 Tage bei 30°C.

### 5. Produkt erfüllt die Anforderungen der folgenden Vorschriften

- Commission Regulation (EC) No 1935/2004 (alle relevanten Artikel der Verordnung) of the European Parliament and of the Council  
vom 27. Oktober 2004, für Materialien und Artikel die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind und die Direktiven 80/590/EEC und 89/109/EEC außer Kraft setzen, in geänderter Fassung
- Commission Regulation (EC) No 1895/2005 vom 18. November 2005, bei Einschränkung des Gebrauchs bestimmter Epoxid-Derivate in Materialien und Artikel die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind
- Commission Regulation (EC) No 2023/2006 vom 22 Dezember 2006, ... Materialien und Artikel die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, in geänderter Fassung
- Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 und nachfolgende Änderungen
- Commission Regulation (EU) No 1907/2006 of the European Parliament and of the Council of 18.12.2006 concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals ( REACH)
- Commission Regulation (EU) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28.01.2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety

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.



- Commission Regulation (EU) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29.04.2004 on the hygiene of foodstuffs
- European Parliament and Council Directive 94/62/EC vom 20. Dezember 1994 für Verpackungen und Verpackungsabfall
- Directive 2001/95/EC of the European Parliament and of the Council vom 03. Dezember 2001 für allgemeine Produktsicherheit
- LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch)

## 6. Testberichte und Zertifikate

- Test Nr. 26613909/2018 ausgestellt von TÜV Rheinland
- Beurteilung über die Eignung TUV/WL/19358/18 ausgestellt von TÜV Rheinland

## 7. Lagerbedingungen

Produkte sollten so gelagert werden, dass sie vor Kontaminierung geschützt sind.  
Vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung schützen.

- Temperatur: zwischen 0° bis 30°C
- Luftfeuchtigkeit: unter 75%
- Empfohlene Lagerdauer: 1 Jahr

## 8. Ergänzende Informationen

Wir bestätigen hiermit, dass alle gelieferten Produkte keine besorgniserregenden Stoffe (Kandidaten der Annex XIV Liste) in einer Menge von 0,1 Volumen-Prozent enthalten, entsprechend der REACH Regularien (art. 57, Reg. No. 1907 /2006.)

Während der Verarbeitungsprozesse werden keine Stoffe der SVHC-Kandidatenliste vorsätzlich zugefügt, so dass keine Verunreinigung durch o.g. Stoffe in den produzierten Produkten zu erwarten sind. Allerdings wurde das fertige Handelsprodukt nicht gesondert auf das Vorhandensein von SVHC-Kandidaten geprüft.

Die Produkte können SML-Stoffe (18820, 74240, 68320, 89040) im Sinne der EU-Verordnung Nr. 10/2011 vom 14.01.2011 enthalten

Das Produkt kann die Substanzen E559, E553b, E471 enthalten, die in der EU-Verordnung Nr. 10/2011 gelistet sind.

Diese entsprechen auch dem Terminus „Dual Use Additives“ im Sinne der EU-Richtlinien (EC) Nr. 1333/2008 und (EC) 1334/2008. Sie werden da als Lebensmittelzusatzstoffe bzw. Aromastoffe bezeichnet.

Das Kontaktverhältnis entspricht:

- 1dm<sup>2</sup>/100ml – für die Untersuchung der Globalmigration
- 0,6 dm<sup>2</sup>/100ml – für die Untersuchung der spezifischen Migration

\*\*\*ENDE LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN\*\*\*