

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 27.09.2026 bzw. bis zur Änderung der
Gesetzeslage.

Göttingen, den 27.08.2025

Nette GmbH
Göttingen
M. Nette

Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung des Lieferanten:

ANFANG LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN

REGULATORY PAPER

MeatPad (MP)

Lieferanten Details

| | |
|---------------------------|--|
| Company name: | [REDACTED] |
| Address: | [REDACTED] [REDACTED] |
| Telephone number: | [REDACTED] |
| Emergency contact number: | [REDACTED] [REDACTED] |
| Managing Director: | [REDACTED] [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, BRCGS Packaging (Ver.6), PEFC ST 2002:2020.

Produktbeschreibung

| | |
|--------------|---|
| Type: | MeatPad |
| Name: | MP-801-XX, MP-802-XX, MP-1000, MP-1001-T-XX, MP-1002-XX |
| Composition: | PE-Folie und Zellulose |

Die MeatPads werden mit der [REDACTED][®]-Technologie von [REDACTED] hergestellt. Das Produkt enthält keine recycelten Fasern 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.: DE 249 606 280
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.



Produktanwendung

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

Einhaltung der Vorschriften

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

Im Einzelnen sind die folgenden Verordnungen (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 16.03.2025, Verordnung (EU) 2025/351
5. Richtlinie 2004/12 EG in Verbindung mit 94/62/EG (nur Artikel 11, 1. ist anwendbar)
6. Deutsche BGV - Deutsche Bedarfsgegenständeverordnung
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 in den einzelnen technischen Datenblättern angegeben.

Die Lebensmittelechtheit des Masterproduktes wird regelmäßig von einem zertifizierten Institut geprüft, ein entsprechendes Analysenzertifikat kann auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden. Es wird ein Oberflächen-Volumen-Verhältnis von 6 dm²/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 [mg/kg] |
|-------------|---|-------------------------|
| 106-89-8 | Epichlorhydrin | 0,01 mg/kg |
| 111-46-6 | Diethyleneglycol | 30 mg/kg |
| 111-66-0 | 1-Octen | 15 mg/kg |
| 116-15-4 | Hexafluorpropylen | 0,01 mg/kg |
| 119345-01-6 | Reaktionsprodukt von Di-tert-butylphosphonit mit Biphenyl | 18 mg/kg |
| 1314-13-2 | Zinc Oxide | 5 mg/kg |

| | | |
|------------|---|------------|
| 1333-86-4 | carbon black | 2,50 % |
| 1344-28-1 | aluminium oxide | 1 mg/kg |
| 13463-67-7 | Titandioxid (für Frankreich max. 4% zulässig) | kein |
| 1663-39-4 | Tert Butylacrylat | 6 mg/kg |
| 2082-79-3 | Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate | 6 mg/kg |
| 27176-87-0 | Dodecylbenzolsulfonsäure | 30 mg/kg |
| 4130-42-1 | 2,6-di-tert-butyl-4-ethylphenol | 4,8 mg/kg |
| 4724-48-5 | n-Octylphosphonsäure | 0,05 mg/kg |
| 557-05-1 | Zinkstearat | 5 mg/kg |
| 592-41-6 | 1-Hexen | 3 mg/kg |
| 65140-91-2 | 3,5 di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt | 6 mg/kg |
| 7429-90-5 | Aluminium | 1 mg/kg |
| 7439-89-6 | Eisen | 48 mg/kg |
| 7439-91-0 | Lanthan | 0,05 mg/kg |
| 7439-92-1 | Blei | NN |
| 7439-93-2 | Litium | 0,6 mg/kg |
| 7439-96-5 | Mangan | 0,6 mg/kg |
| 7439-97-6 | Quecksilber | NN |
| 7440-02-0 | Nickel | 0,02 mg/kg |
| 7440-27-9 | Terbium | 0,05 mg/kg |
| 7440-36-0 | Antimon | 0,04 mg/kg |
| 7440-38-2 | Arsen | NN |
| 7440-39-3 | Barium | 1 mg/kg |
| 7440-43-9 | Cadmium | NN |
| 7440-47-3 | Chrom | NN |
| 7440-48-4 | Cobalt | 0,05 mg/kg |
| 7440-50-8 | Copper | 5 mg/kg |
| 7440-54-2 | Gadolinium | 0,05 mg/kg |

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.: DE 249 606 280
 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.



| | | |
|-----------|---|------------|
| 7440-66-6 | Zink | 5 mg/kg |
| 75-07-0 | Acetaldehyd | 6 mg/kg |
| 75-21-8 | Ethylene oxide | 1 mg/kg |
| 75-38-7 | vinylidene fluoride | 5 mg/kg |
| 75-56-9 | Propylene oxide | 1 mg/kg |
| 77-99-6 | 1,1,1-Trimethylolpropan | 6 mg/kg |
| 79-10-7 | acrylic acid | 6 mg/kg |
| 872-05-09 | 1-Decen | 0,05 mg/kg |
| 96-69-5 | 4,4-Thiobis (tert-butyl-3-methylphenol) | 0,48 mg/kg |
| 98-54-4 | 4-tert-butylphenol | 0,05 mg/kg |
| k.A. | Polyethylenglycolether | 6 mg/kg |

Die folgenden Dual-Use-Zusatzstoffe können vorhanden sein:

| E-No. | CAS-No. | Substance name | Restriction SML [mg/kg] |
|-------|------------|---------------------------------------|-------------------------|
| E529 | 1305-78-8 | Calciumoxid | - |
| E530 | 1309-48-4 | Magnesiumoxid | - |
| E172 | 1332-37-2 | Eisenoxide | - |
| E551 | 14808-60-7 | Quarz | - |
| E470a | 1592-23-0 | Calciumstearat | - |
| E1521 | 25322-68-3 | Polyethylenglycol | - |
| E471 | 31566-31-1 | Mono-diglyceride von Speisefettsäuren | - |
| E170 | 471-34-1 | Calciumcarbonat | - |
| E570 | 57-11-4 | Stearinsäure | - |
| E551 | 7631-86-9 | Siliciumdioxid | - |
| E330 | 77-92-9 | Citronensäure | - |

Der Grenzwert für die Gesamtmigration wird auf 10 mg/dm² festgelegt gemäß Artikel 12 der Europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 (zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 2025/351).

Die Gesamtmigration aus den Folien in 3 %ige Essigsäure, 95 %iges Ethanol und iso-Oktan wurde gemäß 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.

EU-Verordnung über besonders besorgniserregende Stoffe (REACH/SVHC)

Das Produkt wird mit registrierten Rohstoffen hergestellt. Unsere Lieferanten verpflichten sich, die Anforderungen der REACH-Verordnung Nr. 1907/2006 in jeder Hinsicht zu erfüllen.

- **REACH:** Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2006 zur Registrierung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe, zur Schaffung einer Europäischen Agentur für chemische Stoffe, zur Änderung der Richtlinie 1999/45/EG und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 793/93 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1488/94 der Kommission, der Richtlinie 76/769/EWG des Rates sowie der Richtlinien 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/EG und 200/21/EG der Kommission, in der jeweils geltenden Fassung

- **CLP:** Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 199/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006, in der geänderten Fassung

Nanomaterialien und Nanotechnologie

██████████ als Hersteller von ██████████[®]-Produkten, setzt weder Nanopartikel noch Stoffe daraus gezielt zur Herstellung von Meatpads oder MeatGuards[®] ein, noch werden solche Stoffe als Produktionshilfsstoffe verwendet. Auch in den (Sicherheits-) Datenblättern der sonstigen, für die Herstellung verwendeten Stoffe, wie Reinigungs- und Schmiermittel, tauchen Nanopartikel nicht auf.

██████████ ist nicht bekannt, dass einer der Zulieferer Nanopartikel einsetzt. Die Informationen werden regelmäßig im Rahmen des Lieferantenbewertungs-Prozesses überprüft.

RoHS, Verpackungsabfälle

Das Produkt erfüllt die einschlägigen Anforderungen der folgenden Richtlinien oder Verordnungen:

- 2003/11/EG in der geänderten Fassung
- 2011/65/EU (RoHS) in der geänderten Fassung
- Verordnung (EG) 1907/2006, Anhang XVII, in der Fassung der Verordnung (EG) 1272/2008 (CLP), zur Aufhebung von 76/769/EWG, in der geänderten Fassung
- 94/62/EG (Richtlinie über Verpackungsabfälle) in der geänderten Fassung

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

██████████ als Hersteller von ██████████[®], bestätigt, dass für keines unserer Produkte für Hygiene- oder Lebensmittelanwendungen Rohstoffe aus genetisch veränderten Organismen (GVO) verwendet werden.

Bestätigungsdokumente aller unserer Lieferanten liegen vor.

Abwesenheit von Substanzen

Laut Bescheinigungen unserer Lieferanten werden bei der Herstellung dieses Produkts keine der folgenden Stoffe als Zusatzstoffe oder Rohmaterialien verwendet.

- 2-Ethylhexansäure (2-EHA)
- 2,4-di-ter-butylphenol (CAS 96-76-4)
- Acrylamid
- Anthrachinon
- Aromatische Amine
- Asbest
- Benzophenon, Hydroxybenzophenon und 4-Methylbenzophenon
- Bisphenol-A (BPA) und Bisphenol-F (BPF)
- Decabromdiphenylether (decaBDE)
- Di(ethylhexyl)adipat (DEHA) und Di(ethylhexyl) maleat (DEHM) – Dimethyl Fumarat (DMF)
- Dioxine und Furane
- Endokrine Disruptoren '98 (SPEED '98) - Tabelle-3: Chemikalien, die im Verdacht stehen, endokrine Wirkungen zu haben
- Epoxyderivate: o BADGE [2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan bis(2,3-epoxypropyl) ether], o BFDGE [Bis(hydroxyphenyl)methan bis(2,3-epoxypropyl)ether], o NOGE [Novolac-Glycidylether] gemäß der Richtlinie 2002/16/EG, geändert durch 2004/13/EG, aufgehoben durch die Verordnung 1895/2005/EG
- Epoxidiertes Sojabohnenöl (ESBO)
- Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW),
- teilhalogenierte Fluorchlorkohlenwasserstoffe (HFCKW), teilhalogenierte Fluorkohlenwasserstoffe (HFKW) – Chlorierte Paraffine - Konfliktminerale: o Kolumbit-Tantalit (Coltan, Niob, Tantal) o Kassiterit (Zinn) o Wolframit (Wolframstein) o Gold
- Formaldehyd (Formol)
- Gluten
- Glyphosat
- Isopropyltinoxanthon (ITX)
- Kaliumsorbat und Calciumsorbat
- Kurzkettige chlorierte Paraffine
- Latexe
- Melamin und Cyanursäure
- Milchsäure
- MOSH und /oder MOAH
- N-Ethyl-o,p-toluolsulfonamid (NETSA) (CAS-Nr. 1077-66-1)
- N-Ethyl-p-toluolsulfonamid (NE-PTSA) (CAS-Nr. 80-39-7)
- NIAS
- Nonylphenol und seine Derivate einschließlich Trinonylphenylphosphit (TNPP)
- optische Aufheller

- Pentabromdiphenylether, Octabromdiphenylether
- Perfluorierte Verbindungen (PFC), perfluorierte Tenside (PFT), Perfluorooctansäure (PFOA) und Perfluorooctansulfonat (PFOS), aufgeführt in der Richtlinie 2006/122/EG
- Persistenten Organischen Schadstoffe (POP's)
- Per- und Polyfluoralkyl-Stoffe (PFAS's)*
- Phenole
- Polybromierte Biphenyle (PBBs), polybromierte Diphenylether (PBDEs), polybromierte Terphenyle (PBTs)
- Polychlorierte Biphenyle (PCBs), polychlorierte Terphenyle (PCTs), polychlorierte Naphthaline (PCNs)
- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH)
- Schwermetallen (Cadmium, Quecksilber, Blei und sechswertiges Chrom)
- Sulfite
- Thiuram-Mischung
- Titan-Acetyl-Aceton (TAA)
- Titandioxid
- Tributylzinnhydrid (TBT)
- Triclosan (2,4,4'-Trichloro-2'-hydroxydiphenylether) (CAS-Nr. 3380-34-5)
- Vinylchloridmonomer (VCM) und seine Polymere oder Copolymere (PVC, PVDC, ...)
- Zinnorganische Verbindungen

*Ausnahme: vorhanden in der Produktgruppe Meatpad (MP) mit Farbcode 057 (rot) und Farbcode 072 (schwarz).

Lebensmittel Allergene

verwendet als Hersteller von [®]-Produkten ein einzigartiges patentiertes thermomechanisches Klebverfahren. Dieses Verfahren kommt ohne 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 kein Risiko 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.

Dies gilt unter anderem für Sellerie, Eier, Fisch, Milch, Senf, Erdnüsse, Nussderivate, Sesamsamen, Krustentiere, Sojabohnen, Sulfite*, Schwefeldioxid, Baumnüsse und Weizen.

Eignungsinformation

Die verwendeten Rohstoffe bestehen aus Holz und Öl, die genaue Zusammensetzung ist im jeweiligen technischen Datenblatt angegeben.

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.



Für die Herstellung von MP- oder MG-Pads werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs, keine verarbeiteten oder unverarbeiteten Lebensmittel (wie Weizen oder Mais) verwendet. Im Herstellungsprozess unserer Produkte wird kein Ethanol verwendet. Die Reinigungsprozesse sind so gestaltet, dass es zu keiner Kreuzkontamination zwischen Reinigungsmitteln und dem Produkt kommen kann.

Lagerbedingungen

Das Produkt sollte trocken und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt gelagert werden.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit des Produkts ist auf 18 Monate nach der Herstellung festgelegt.

Temperatur

██████████ als Hersteller von ██████████[®] bescheinigt hiermit, dass die hergestellten MeatPads ausschließlich aus Flockenzellstoff und PE-Folie hergestellt werden. Keiner dieser Stoffe ist empfindlich gegenüber niedrigen Temperaturen. Dies gilt auch für das fertige Produkt. Aufgrund der Materialien, aus denen diese Artikel hergestellt sind, sollte ein Tiefkühlen bis max. -25°C kein Problem sein. Niedrigere Temperaturen sind nicht getestet worden.

Es ist uns nicht bekannt, wie sich niedrige Temperaturen auf die Versiegelung / Verklebung am Tray auswirken. Dies muss im Einzelfall vom Anwender selbst geprüft werden.

Dieses Dokument ist 13 Monate lang gültig. Im Falle von Änderungen wird es aktualisiert.

██████████ 27.08.2025

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

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

