

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Für unseren Artikel:

PE-Frischhaltefolie 60cm/300m

mit der folgenden Artikel-Nummer:

19560

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 06.01.2025

Nette GmbH
Göttingen
[Handwritten signature]

Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung des Lieferanten:

ANFANG LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN

06.01.2025

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Wir, die Firma [REDACTED], ansässig in [REDACTED], Importeur und Lieferant von LLDPE Frischhaltefolie zur Verpackung von Lebensmitteln, erklären hiernit:

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/dm²

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 tiefgekühlten 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

- 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. [REDACTED] ausgestellt von [REDACTED]
- Beurteilung über die Eignung TUV/WL/19358/18 ausgestellt von [REDACTED]
- Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte – JA

Das Kontaktverhältnis entspricht:

- 1dm²/100ml – für die Untersuchung der Globalmigration
- 0,6 dm²/100ml – für die Untersuchung der spezifischen Migration

Simulanzen/Testbedingung

- Ethanol 10 Vol.-% 10 Tage – 40°C
- Essigsäure 3 Gew.-% 10 Tage – 40°C
- Olivenöl 10 Tage – 40°C

7. NIAS

Es sind keine NIAS vorhanden.

8. 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

9. 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. Die spezifischen Grenzwerte der Substanzen werden eingehalten. Weitere Stoffe sind nicht 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.



ENDE LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN