

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Die Firma

Long Life for Art Christoph Waller
Hauptstraße 47
79356 Eichstetten

erklärt hiermit, dass die Zusammensetzung der Verbundfolie

PET/ALU/PE - 12/12/75 µm, unbedruckt

Warenbezeichnung A20 T

folgenden gesetzlichen Vorschriften und Empfehlungen entspricht:

- EU-Rahmenverordnung 1935/2004/EG
- Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetzbuch (LFGB) §§30 und §§31
- Verordnung (EU) 10/2011 inkl. nachfolgenden Änderungen
- Verordnung (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Die im Folgenden angeführten Materialien entsprechen den genannten FDA- Bestimmungen:

Material	BfR-Empfehlung	FDA-regulation
PET-Folie		177.1630
Kaschierkleber		175.105, 177.390
Alu-Folie		178.3910
Kaschierkleber		175.105
PE		177.1520
Antiblock-Additiv		177.1520, 178.2010
Verarbeitungshilfsmittel		177.1520

Substanzen mit einem spezifischen Migrationslimit (SML)

Ref./CAS No.	Bezeichnung des Stoffes	SML
24910, 24940	Terephthalic acid, terephthalic acid dichloride, group 28	SML(T):7,5 mg/kg
35760	Antimony trioxide	0,04 mg/kg
19150, 19180	Isophthalic acid, isophthalic dichloride, group 27	SML(T): 5 mg/kg
16630, 16600	(MDI)diphenylmethane-4,4'-diisocyanate, diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0,01 mg/kg ND
94960, 13380-25600	1,1,1-trimethylolpropane	6 mg/kg
46640	2,6-di-tert-butyl-p-cresol (BHT)	3 mg/kg
68320	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate	6 mg/kg

Ref./CAS No.	Bezeichnung des Stoffes	SML
24010	Propylene oxide	0,01 mg/kg ND
26140	Vinylidene fluoride	5 mg/kg
36720	Barium based additive	1 mg/kg
40580, 13720	1,4-butanediol	SML(T): 5 mg/kg
14260	caprolactone	SML(T): 0,05 mg/kg
18430	hexafluoropropylene	0,01 mg/kg ND
53650, 16990, 47680, 89440	Ethyleneglycol (diethyleneglycol, stearic acid with ethyleneglycol), group 2	SML(T): 30 mg/kg
96190, 96240, 96320	Zinc based additives	25 mg/kg
22660	Octene-1	15 mg/kg
10090, 30000 (30080; 30180)	Acetic acid; (copper salt, manganese salt)	0,6 mg/kg
19540, 64800, 19960 25210, 25240	Maleic acid, maleic anhydride; group 3 (TDI) 2,4-toluene diisocyanate, 2,6- toluene diisocyanate	SML(T): 30 mg/kg
83595	Reaction products of di-ter- butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-ter- butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorus trichloride and biphenyl	18 mg/kg
16390, 22437	2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0,05 mg/kg
18700	1,6-hexanediol	0,05 mg/kg
12786	3-aminopropyltriethoxysilane	0,05 mg/kg
10060,23920	Acetaldehyde, propionic acid; group 1	SML(T): 6 mg/kg
46880	3,5-di-ter-butyl-4- hydroxybezyolphosphonic acid, monoethylester, calcium salt	6 mg/kg
-	Tetrabutyl titanate (TNBT)	0,01 mg/kg ND
-	Dihydroxybis(ammonium lactate)titanium (IV)	0,01 mg/kg ND
18640	Hexamethylene diisocyanate (HDI)	0,01 mg/kg ND
Kann weitere beschränkte Substanzen enthalten, die nicht vom Lieferanten genannt wurden.		

Angaben zur Migration

Die Migrationsuntersuchungen erfolgen im Zentrallabor unseres Lieferanten mit den Prüfparametern 2 Tage und 20°C mit Isooctan. Dies entspricht gemäß 97/48/EG den Prüfbedingungen 10 Tage bei 40°C mit Simulanzlösemittel D (rektifiziertes Olivenöl).

Die Globalmigration liegt unter dem EU-Grenzwert von 10 mg/dm² Folie. Dieser Grenzwert ist unter anderem anwendbar für Folien, bei denen kein bestimmtes Oberflächen-/Volumenverhältnis festgelegt ist. Er entspricht dem Standard-EU-Würfel mit einem Oberflächen- / Volumenverhältnis von

6 dm²/kg Lebensmittel.

Da aber die Migration auch abhängig ist von den tatsächlichen Lager- und Gebrauchsbedingungen, muss der Anwender die Eignung des Packstoffes unter Praxisbedingungen auf die Einhaltung der Migrationswerte prüfen.

Art/Arten von Lebensmittel, die mit dem Material in Berührung kommen sollen

Die oben genannte(n) Verbundfolie(n) sind für trockene, wässrige, saure und fettige Lebensmittel geeignet.

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel

Prüfbedingungen: 10 Tage bei 40°C, dies entspricht einer Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich der Erhitzung auf max. 70°C bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf max. 100°C bis zu 15 Minuten.

Verhältnis der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde

EU-Würfel: 1 kg Lebensmittel in 6 dm² Folie

Bei Produkten mit einer funktionellen Barriere aus Kunststoff bestätigen wir, dass die besonderen Vorgaben der Bedarfsgegenständeverordnung (entspricht Verordnung 10/2011/EG Art. 13) eingehalten werden.

Liste der Additive mit Begrenzungen in Lebensmitteln ("Dual Use Additives")

Laut Aussage der Rohstofflieferanten können die unten aufgeführten chemischen Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen sind (Dual Use Additive) in der PE- Rezeptur vorhanden sein.

E number	Bezeichnung des Stoffes	PM/Ref N° und/oder CAS N°
E 553b	Talc	92080
E 170	Calcium carbonate	Salt of 42500
E 551	Silicon dioxide / synth. Silica	86240
E 321	2,6-di-tert-butyl-p-kresol (BHT)	46640
E 330	Citric acid	14680, 44160
E 338	Phosphoric acid	72640, 23170
Kann weitere Dual-Use-Additive enthalten, die nicht vom Lieferanten genannt wurden.		

Die Informationen zu Additiven, welche ebenfalls Lebensmitteladditive und Geschmacksstoffe sind ("Dual Use Additives") basiert auf unserem gegenwärtigen Wissensstand. Da keine offizielle Liste der "Dual Use Additives" besteht, beziehen wir uns auf die "EUPC Studie der Dual Use Additive", PACK Co. Srl, Mailand 2006, welche unvollständig ist. Das Fehlen von Informationen zu dieser Gruppe von Additiven von bestimmten Zulieferanten, welche den gleichen Schwierigkeiten gegenüberstehen, erlaubt uns nicht die Vollständigkeit unserer Informationen sicherzustellen. Eine analytische Prüfung auf die oben genannten Substanzen wird unsererseits nicht durchgeführt.

Allgemeiner Hinweis

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Prüfung der Eignung der Packmittel für den vorgesehenen Einsatzzweck nebst Füllgut obliegt dem Verwender. Dies gilt insbesondere für Qualitätsänderungen des Füllgutes, die durch Wechselwirkung mit dem Packmittel oder Anteilen desselben entstehen können.

Insbesondere wird darauf hingewiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Lebensmittel und Druckfarbe entstehen darf.

Diese Konformitätserklärung stellt somit keine Garantierklärung dar.