

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

1. Aussteller der Konformitätserklärung

Christoph Waller Long Life for Art & Datenlogger-Store e.K., Hauptstraße 47, 79356 Eichstetten
bestätigt hiermit, dass das unter Punkt 2 aufgeführte Produkt gemäß der Konformitätserklärung geliefert wird.
Die Bestätigung beruht auf den Angaben unserer Vorlieferanten.

2. Identität des Verbundmaterials

Aluminiumverbundfolie

PET/Adh/ALU/Adh/PE - 12/12/95 µm, unbedruckt

Warenbezeichnung A30 T

3. Allgemeine Anforderungen

Wir bestätigen, dass die unter Punkt 2 aufgeführten Materialien zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind und die relevanten Anforderungen folgender Vorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung) erfüllen:

- Verordnung (EG) 1935/2004/EG (Artikel 3, 11 Absatz 5, 15, 17)
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006

Informationen darüber, wie die Konformität mit den geltenden Rechtsvorschriften festgestellt oder geprüft wurde, sind dem Abschnitt 7 zu entnehmen.

3.1 Übergangsvorschriften

In regelmäßigen Abständen werden Anpassungen an die gültigen Verordnungen veröffentlicht. In den Anpassungen sind in der Regel Fristen angegeben, bis zu denen Materialien und Gegenstände in Verkehr gebracht werden dürfen, wenn sie der vor Inkrafttreten der Anpassung gültigen Fassung entsprechen. Innerhalb dieser Übergangsfristen bezieht sich diese Konformitätserklärung ebenfalls auf die vor Inkrafttreten der Anpassung gültigen Fassung. Das gilt auch für alle im weiteren Verlauf genannten rechtlichen Vorschriften.

3.2. Kunststoffe

Wir bestätigen, dass die im Abschnitt 2 aufgeführten Materialien und Gegenstände die relevanten Anforderungen der **Verordnung (EU) Nr. 10/2011** jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung) erfüllen.

Wir bestätigen,

- dass die Kunststoffe ausschließlich unter Verwendung von Monomeren und Additiven, die gemäß der Kunststoff-Verordnung zugelassen sind, hergestellt werden
 - dass die im 10 ppb-Screening detektierten Reaktionszwischenprodukte, Abbau- oder Reaktionsprodukte in Kunststoffen mit den einschlägigen Anforderungen der Rahmenverordnung übereinstimmen und dass gemäß Artikel 19 der Kunststoff-Verordnung eine Risikobewertung durchgeführt worden ist.
 - dass das Lebensmittelkontaktmaterial den Gesamtmigrationsgrenzwert (OML) von 10 mg/dm² einhält.
- Nähere Angaben zu Simulanzen und Prüfbedingungen sind dem Abschnitt 7 zu entnehmen

- dass das Lebensmittelkontaktmaterial, den organoleptischen Anforderungen genügt. Nähere Angaben zu Prüflebensmittel und Prüfbedingungen sind Abschnitt 7 zu entnehmen.

3.3 Weitere Rechtsvorschriften

Wir bestätigen, dass die im Abschnitt 2 aufgeführten Materialien und Gegenstände den relevanten Anforderungen folgender Vorschriften erfüllen:

3.3.1 Klebstoffe und Hotmelts

- Verordnung (EU) 10/2011
- XXVIII Empfehlung des BfR: Vernetzte Polyurethane als Klebschichten für Lebensmittelverpackungsmaterialien

3.3.2 Metalle, einschließlich Verarbeitungshilfsmittel

- Council of Europe practical guide (2013) on metals and alloys used in food contact materials and articles prepared by the Committee of Experts on Packaging Materials for Food and Pharmaceutical Products (P-SC-EMB)
- DIN EN 602 (Aluminium und Aluminiumlegierungen - Knetzeugnisse - Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen)
- CFR 21 § 178.3910 (Surface lubricants used in the manufacture of metallic articles)

4 Stoffe mit Beschränkungen

Hiermit bestätigen wir, dass die in den nachfolgenden Abschnitten aufgeführten Beschränkungen für die im Abschnitt 6 angegebene Verwendung bei allen Substanzen eingehalten werden.

4. 1 Liste enthaltener Stoffe mit Beschränkungen und/oder Spezifikationen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011

Bezeichnung des Stoffes	FCM-Nr.	CAS-Nr.	Grenzwert	konform
Ethylenglykol	227	0000107-21-1	30 [mg/kg LM] SML(T)	ja
Formaldehyd	98	0000050-00-0	15 [mg/kg LM] SML(T)	ja
2,4,6-Triamino-1,3,5-triazin	239	0000108-78-1	2,5 [mg/kg LM] SML	ja
5-Sulfoisophthalsäure, Salze	823	006362-79-4	5,0 [mg/kg LM] SML	ja
Terephthalsäure	785	0000100-21-0	7,5 [mg/kg LM] SML(T)	ja
Antimontrioxid	398	0001309-64-4	0,04 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
Dodecylbenzolsulfonsäure	658	0027176-87-0	30 [mg/kg LM] SML	ja
Diethylenglykol	263	0000111-46-6	30 [mg/kg LM] SML(T)	ja
Isophthalsäure	291	0000121-91-5	5 [mg/kg LM] SML(T)	ja
Natriumbisulfid	505	0007631-90-5	10 [mg/kg LM] SML(T)	ja
Diphenylmethan-4,4'-diisocyanat	198	0000101-68-8	0,01 [mg/kg LM] SML(T)	ja
2,4-Toluoldiisocyanat	354	0000584-84-9	0,01 [mg/kg LM] SML(T)	ja
Hexamethyldiisocyanat	372	0000822-06-0	0,01 [mg/kg LM] SML(T)	ja

1,1,1-Trimethylolpropan	141	0000077-99-6	6 [mg/kg LM] SML	ja
Bezeichnung des Stoffes	FCM-Nr.	CAS-Nr.	Grenzwert	konform
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionat	433	0002082-79-3	6 [mg/kg LM] SML	ja
2,6-Di-tert-butyl-p-cresol (= BHT)	315	0000128-37-0	3 [mg/kg LM] SML	ja
2,2'-Methylenbisbenzenamin		0006582-52-1	L 0,01 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
2,4'-Methylenbisbenzenamin		0001208-52-2	L 0,01 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
4,4'-Methylenbisbenzenamin		0000101-77-9	0,002 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
2,4-Diaminotoluol		0000095-80-7	0,002 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
2,6-Diaminotoluol		0000823-40-5	L 0,01 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
Hexamethylendiamin	305	0000124-09-4	2,4 [mg/kg LM] SML	ja
N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18) amin	19		1,2 [mg/kg LM] SML(T)	ja
Vinylidenfluorid	132	0000075-38-7	5 [mg/kg LM] SML	ja
4-tert-Butylphenol	186	0000098-54-4	0,05 [mg/kg LM] SML	ja
Hexafluorpropylen	282	0000116-15-4	0,01 [mg/kg LM] SML	ja
1-Hexen	356	0000592-41-6	3 [mg/kg LM] SML	ja
2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	477	0004130-42-1	4,8 [mg/kg LM] SML	ja
Phosphorige Säure, gemischte 2,4-Bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl- und 4-(1,1-Dimethylpropyl)phenyltriester	974	0939402-02-5	10 [mg/kg LM] SML	ja
Aluminium (Al)		0007429-90-5	1 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
Chrom (Cr)		0007440-47-3	0,01 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
Zink (Zn)		0007440-66-6	5 [mg/kg LM] (Anhang II)	ja
Zinkstearat (berechnet als Zink)	106	0000557-05-1	5 (mg/kg LM) (Anhang II)	ja

Für die im Abschnitt 2 genannten Materialien und Gegenstände setzen wir Rohstoffe von unterschiedlichen Lieferanten ein. Dadurch gibt es Abweichungen bei den oben aufgeführten Stoffen, die in der Liste komplett aufgeführt sind. Da die Rückverfolgbarkeit jederzeit gegeben ist, geben wir Ihnen auf Nachfrage gerne bekannt, welche Stoffe in den an Sie gelieferten Produkten enthalten sind.

4.2 Stoffe gemäß Anhang II (Benennung und Menge im Zwischenmaterial)

Werden Stoffe absichtlich eingesetzt, die im Anhang II Nummer 1 der Kunststoff-Verordnung aufgeführt sind oder aus denen die unter in Anhang II Nummer 2 aufgeführten primäre aromatische Amine (paA) hervorgehen könnten, werden diese ebenfalls im Abschnitt 4.1 aufgelistet.

4.2.1 Elemente

Substanz	CAS-Nr.	Migration in Simulanz B (worst-case) [mg/kg Lebensmittel]	Grenzwert [mg/kg Lebensmittel]
Aluminium (Al)	0007429-90-5	< 0,02 (< Bestimmungsgrenze)	1
Antimon (Sb)	0007440-36-0	< 0,001 (< Bestimmungsgrenze)	0,04
Arsen (As)	0007440-38-2	< 0,002 (< Bestimmungsgrenze)	0,01 (ND)
Barium (Ba)	0007440-39-3	< 0,003 (< Bestimmungsgrenze)	1
Blei (Pb)	0007439-92-1	< 0,001 (< Bestimmungsgrenze)	0,01 (ND)
Cadmium (Cd)	0007440-43-9	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	0,002 (ND)
Chrom (Cr)	0007440-47-3	< 0,003 (< Bestimmungsgrenze)	0,01 (ND)
Eisen (Fe)	0007439-89-6	< 0,02 (< Bestimmungsgrenze)	48
Europium (Eu)	0007440-53-1	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	0,05 (L Lanthanoide)
Gadolinium (Gd)	0007440-54-2	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	0,05 (L Lanthanoide)
Kobalt (Co)	0007440-48-4	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	0,05
Kupfer (Cu)	0007440-50-8	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	5
Lanthan (La)	0007439-91-0	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	0,05 (L Lanthanoide)
Lithium (Li)	0007439-93-2	< 0,003 (< Bestimmungsgrenze)	0,6
Mangan (Mn)	0007439-96-5	< 0,002 (< Bestimmungsgrenze)	0,6
Nickel (Ni)	0007440-02-0	< 0,002 (< Bestimmungsgrenze)	0,02
Quecksilber (Hg)	0007439-97-6	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	0,01 (ND)
Terbium (Tb)	0007440-27-9	< 0,0003 (< Bestimmungsgrenze)	0,05 (L Lanthanoide)
Zink (Zn)	0007440-66-6	< 0,002 (< Bestimmungsgrenze)	5

4.2.2 Primäre aromatische Amine (PAA)

Es werden keine primären aromatischen Amine, die im Anhang I Tabelle 1 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 genannt sind, oberhalb der Grenzwerte an Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgeben.

Es werden keine der nachfolgenden primären aromatischen Amine in einer nachweisbaren Menge an Lebensmittel

oder Lebensmittelsimulanzien abgeben:

- Substanzen, aufgeführt im Anhang XVII Anlage 8 zu Eintrag 43 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006:

Nachweisgrenze 0,002 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz

Summe der primären aromatischen Amine: Nachweisgrenze 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz

Die PAA, die nach derzeitigem Kenntnisstand als unvermeidbare Spurenverunreinigungen vorhanden sein können, sind ebenfalls in der Tabelle 4.1 aufgeführt.

4.3 Weitere migrierfähige Stoffe (z.B. mit Beschränkungen aufgrund nationaler Rechtsvorschriften oder die hinter einer funktionellen Barriere verwendet werden)

Bezeichnung des Stoffs	CAS-Nr.	Bewertungs- grundlage	Grenzwert	konform
Propoxyliertes Glycerin	0025791-96-2	selbst abgeleiteter SML * ¹	1 (mg/kg Lebensmittel)	ja
1,6-Hexamethylendiisocyanat Homopolymer	0028182-81-2	SR 817.023.21 (Anhang 10)	0,01 [mg/kg Lebensmittel]	ja
Tris(6-aminohexyl)-isocyanurat	1025888-23-6	toxikolog. Bewertung Lieferant	0,09 [mg/kg Lebensmittel]	ja* ²

4.4 Verunreinigungen und Abbauprodukte (NIAS- non intentionally added substances)

Die Angabe von Verunreinigungen und Abbauprodukten (NIAS- non-intentionally added substances) beruht auf ein NIAS-Screening (Bestimmungsgrenze 0,01 mg/kg Lebensmittel) mit Simulanz Ethanol 95 Val.-%, Prüfbedingungen 10 Tage bei 60°C *³, Messung mittels GC/MS-FID; Mengen halbquantitativ

*¹ Propoxyliertes Glycerin (CAS 0025791-96-2)

- LD50 > 2000 mg/kg bw/Tag (=geringes akutes orales Toxizitätspotenzial)
- In vitro tests mit Propoxyliertes Glycerin und einer strukturell ähnlichen Substanz weisen nicht auf ein genotoxisches Potential hin
- NOAEL 160 mg/kg bw/Tag
- Bei einer Exposition von max. 1 mg/kg Lebensmittel (bei Verzehr von 1 kg Lebensmittel/Tag) wird laut Lieferanten kein Risiko erwartet

*² Die Einhaltung des Orientierungswertes erfolgte nicht mit Messung der spezifischen Migration, da für diese Substanz nach derzeitigem Kenntnisstand weder ein Standard noch eine Analysenmethode vorliegen. Der Hersteller des Klebstoffes hat angegeben, dass der Grenzwert nicht überschritten wird, wenn der Kaschierkleber ausreichend ausgehärtet ist. Die Aushärtung des Klebers wurde mittels Prüfung der primären aromatischen Amine bestätigt.

*³ Ein 10 ppb-Screening auf NIAS (non-intentionally added substances) ist mit dem Lebensmittelsimulanz 02 technisch nicht möglich, da die erforderliche Bestimmungsgrenze im Öl nicht erreicht wird. Nach dem Entwurf der "Technical guidelines for compliance testing" der Europäischen Kommission, Joint Research Centre (JRC), aus dem Jahr 2016 wird eine Messung mit dem Simulanzlösemittel Ethanol 95 Vol.-% aus Sicherheitsgründen bei einer maximalen Temperatur von 60 °C durchgeführt. Der Entwurf beschreibt, dass Bedingungen von 10 d bei 60 °C als ungünstigster Fall angesehen werden. Bei kombinierten Kontaktbedingungen, z. B. 2 Stunden bei 121 °C gefolgt von 10 Tagen bei 60°C, sollte der Test nicht 18 Tage lang bei 60 °C, sondern nur 10 Tage lang bei 60 °C durchgeführt werden.

Substanz(gruppe)/ Migration (umgerechnet mit EU-Würfel) [mg/kg Lebensmittel]	Informationen und Risikobewertung gemäß Artikel 19 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011
Alkane C10-C18 $\Sigma < 2$	Typische Abbauprodukte von Polyolefinen; gesättigte Kohlenwasserstoffe, die chemisch identisch mit gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH - mineral oil saturated hydrocarbons) sind. Das BfR hat für Lösemittel, die MOSH mit Kohlenstoffkettenlängen von C10 bis C16 sowie von C16 bis C20 enthalten, einen Richtwert für den Übergang auf Lebensmittel in Höhe von 12 mg/kg Lebensmittel bzw. 4 mg/kg Lebensmittel abgeleitet.
Aliphatischen gesättigten und ungesättigten Kohlenwasserstoffen $\Sigma < 2$	Oligomere von Polyolefinen (POSH- polyolefin oligomeric saturated hydrocarbons). Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 enthält eine Reihe zugelassener polymerer Zusatzstoffe, die einen hohen Anteil an Polyolefinoligomeren enthalten. Die Stoffe sind ohne Begrenzung aufgelistet. Laut des "Research project and risk assessment on polyolefin oligomers" (vom 5. Juli 2016 herausgegeben von PlasticsEurope) liegt die potenzielle Migration der Oligomere aus den Kunststoffen ins Lebensmittel und das damit verbundene Potenzial für eine Exposition durch die Nahrung unterhalb des toxikologischen Gefährdungsniveaus (level of concern). Die für die Oligomere abgeleiteten täglichen Aufnahmemengen (Tolerable Daily Intakes -TDIs) sind ausreichend hoch (über 1 mg/kg Körpergewicht je Tag), um nicht überschritten zu werden, wenn der maximalzulässige Gesamtmi- grationsgrenzwert von 60 mg/kg Lebensmittel eingehalten wird.
2,4-Di-tert-butylphenol (CAS 96-76-4) < 0,2	Typisches und häufig vorzufindendes Abbauprodukt des Verarbeitungsstabilisators Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphit (CAS 0031570-04-4). Laut Protokoll der 21. Sitzung der BfR-Kommission für Bedarfsgegenstände vom 07. November 2018 hat das Umweltbundesamt (UBA) einen DWPLL-Wert (Drinking Water positiv Listing Limit) von 250 µg/L abgeleitet. Bei Berücksichtigung des üblichen Umrechnungsfaktors zwischen DWPLL- zu SML-Wert von 1/20 (Wasser: 2 L pro Tag; 10 % Allokation) ergibt sich daraus ein Beurteilungswert von 5,0 mg/kg Lebensmittel .
Cyclischer Polyester Σ ca. 0,06	Umlagerungsprodukte von Polyestern, die aufgrund der Esterfunktionalität in Magen (saures Milieu) bzw. Leber zu den Monomeren (Alkohole und Säuren) abgebaut werden. Im Rahmen des TTC-Ansatzes fallen zyklische Ester in die Cramer- Klasse III, für die eine Exposition von 1,5 µg/kg Körpergewicht pro Tag festgelegt ist. Bei Anwendung des Verzehrmodells aus der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, das von einer Person mit 60 kg Körpergewicht ausgeht, die täglich 1 kg Lebens- mittel verzehrt, entspricht dieser Wert 0,09 mg/kg Lebensmittel (pro einzelnen zyklischen Ester).
Fettsäureamide ca. 0,04	Typische Verunreinigungen bzw. Abbauprodukte der eingesetzten Gleitmittel (z.B. Erucamid oder Ölsäureamid). Im Anhang 1 (Unionliste) der Verordnung Nr. 10/2011 sind einige Fettsäureamide ohne Grenzwert, andere mit einem SML- Wert von 5 mg/kg Lebensmittel gelistet, welcher zur Beurteilung der Verunreinigung herangezogen werden kann.
Tris(2,4-di-tert-bu- tylphenyl)phosphate (CAS 95906-11-9) < 1	Oxidationsprodukt von Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphit, das ohne Grenzwert in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 gelistet ist. Phosphate werden in der Regel unkritischer angesehen als Phosphite, so dass ein Beurteilungswert von 60 mg/kg Lebensmittel für die Bewertung herangezogen werden kann.
Nicht identifizierte Substanz ca. 0,022	Geht man davon aus, dass die Substanz keine strukturelle Warnung für Genoto- xizität zeigt, kann ein erhöhter Grenzwert von 90 µg/Person/Tag (90 ppb oder 0,09 mg/kg Lebensmittel beim Verzehr von 1 kg verpackter Lebensmittel/ Tag durch eine durchschnittliche Person mit einem Körpergewicht von 60 kg) nach dem TTC-Konzept abgeleitet werden (siehe dazu: „Review of the Threshold of Toxicological Concern (TTC) approach and development of new TTC decision tree, European Food Safety Authority and World Health Organization, 16 Februarv 2016).

4.5 Absichtlich verwendete Stoffe, deren Genotoxizität nicht ausgeschlossen worden ist

Es werden keine Stoffe verwendet, deren Genotoxizität nicht ausgeschlossen worden ist und die aus der beabsichtigten Verwendung auf einer Herstellungstufe dieses Materials herrühren und in einer Menge vorhanden sein könnten, bei der eine Migration aus dem fertigen Material von mehr als 0,00015 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz zu erwarten ist.

5 Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unter- liegt (Dual-use Additive)

Laut Angaben der Hersteller der Einsatzmaterialien werden folgende Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Verordnung (EG) Nr.1333/2008 oder Aromastoffe gemäß Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet oder können in Spuren im Material vorhanden sein:

Bezeichnung des Stoffs	FCM-Nr.	CAS-Nr.	E- oder FL- Nummer
Natriumbisulfit	505	0007631-90-5	E223
2,6-Di-tert-butyl-p-cresol (= BHT)	315	0000128-37-0	E321
Calciumcarbonat (Kohlensäure, Salze)	21	0000471-34-1	E170
Siliciumdioxid	504	0007631-86-9	E551
Talkum	615	0014807-96-6	E553b
Aluminium {Al}		0007429-90-5	E173
Kohlenstoffdioxid	307	0000124-38-9	E290
Magnesiumchlorid	507	0007786-30-3	E511
Butan	221	0000106-97-8	E943a
Calciumsalze von Speisefettsäuren	-	-	E470a
Polyethylenglycol	638	0025322-68-3	E1521
Calciumcarbonat	21	0000471-34-1	E170

6 Informationen zur endgültigen Verwendung

Verwendung als	Verpackungsfolie
Art oder Arten von Lebensmitteln	alle Arten von Lebensmitteln
Ref-Nr. Lebensmittelkategorie	unterschiedliche
Heißabfüllung und/oder Erhitzen	max. 70 °Cs T s 100 °C, Dauer max. t = 120/2"/((T-70)/10) min
Lagertemperatur [°C]	Raumtemperatur
Haltbarkeit / Lagerzeit	Langzeitlagerung
Zubereitung in der Verpackung	nicht vorgesehen
OberflächeNolumen-Verhältnis	unbekannt (Beurteilung mit max. 6 dm2/kg Lebensmittel)

7 Prüfungen

Zur Überprüfung der Konformität wurden teilweise strengere Prüfbedingungen als die hier aufgeführten bzw. Screeningverfahren entsprechend Anhang V der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 angewendet. Ein wissenschaftlicher Beleg liegt vor, dass die Migration bei Verwendung von Ersatzlebensmittelsimulanzen mindestens genauso hoch ist, wie die Migration, die beim Einsatz der festgelegten Lebensmittelsimulanzen entsteht.

7 Gesamtmigration (GM)

Lebensmittelsimulanz	Prüfbedingungen (Zeit/Temperatur)	durchgeführt	Bemerkung
A (Ethanol 10 Val.-%)	OM2: 10 d / 40 °C	ja	-
B (Essigsäure 3 Gew.-%)	OM2: 10 d / 40 °C	ja	-
02 (pflanzliches Öl)	OM2: 10 d / 40 °C	ja	-

7.2 Spezifische Migration (inkl. Screening auf N/AS, paA etc.)

Lebensmittelsimulanz	Prüfbedingungen (Zeit/Temperatur)	durchgeführt	Bemerkung
A (Ethanol 10 Val.-%)	10 d / 60 °C	ja	-
B (Essigsäure 3 Gew.-%)	10 d / 60 °C	ja	-
02 (pflanzliches Öl)	10 d / 60 °C	ja	-
Ethanol 95 Val.-%	10 d / 60 °C	ja	NIAS Screening GC-MS/FID

7.3 Sensorik

Der Übergang von sensorisch wahrnehmbaren Stoffen aus dem Lebensmittelkontaktmaterial auf Prüfsubstanzen gemäß DIN 10955 unterschreitet die Note 3 bei Prüfung mit Prüflebensmittel

Prüflebensmittel	Prüfbedingungen (Zeit/Temperatur)	durchgeführt	Bemerkung
Wasser	24 h / 23 °C	ja	Geschmack
Eigengeruch	24 h / 23 °C	ja	Geruch

Da sich Lebensmittel in ihrer Zusammensetzung stark unterscheiden können, weisen wir Sie darauf hin, dass der Abpacker sicherstellen muss, dass die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels durch das fertige Material oder den Gegenstand nicht beeinträchtigt werden.

8 Funktionelle Barriere

Es werden keine Stoffe verwendet, die ausschließlich hinter einer funktionelle Barriere verwendet werden dürfen.

9 Dokumentation

Diese Konformitätserklärung beruht auf den Informationen, die für die Prüfung und Bewertung offengelegt wurden, den durchgeführten Prüfungen oder Berechnungen, sowie den Konformitätserklärungen der Rohstofflieferanten.

Eichstetten, den 17.05.2024

Ort, Datum

ppa. 

ppa.

Unterschrift
Name: Tobias Sommer

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 liefert einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Verordnung für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Verordnung hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.