Plastic-Haus AG
Kunststofferzeugnisse www.plastic-haus.ch
Fabrikmattenweg 15, 4144 Arlesheim
Tel 061 706 29 99 Fax 061 706 29 90 info@plastic-haus.ch

Dokument erstellt am: 14.10.2022
Zitiert von Dokument: Lebensmittelkonformitätserklärung des Herstellers (Original)
Erstellungs-Datum des Originaldokuments: 11.10.2022
Betrifft: gesamtes Sortiment «Verpackungseimer» (Art. 5708 – 5722 zzgl. Deckel)

Erklärung der Plastic-Haus AG

Anbei zitieren wir den Gesamttext der Lebensmittelkonformitätserklärung unseres Herstellers und bestätigen, dass uns diese aktuell im Original vorliegt.

Ort / Datum: Arlesheim / 14.10.2022

Signatur: Tobias Waibel *(Geschäftsführer)*
gültig ohne Unterschrift

1. Erklärung

Bei Beachtung der aufgeführten Lebensmittelkontaktbedingungen (siehe Punkt 6, Eignung und Anwendungsbereich) bestehen keine Bedenken, die nachfolgend aufgeführten Produktserien (siehe Punkt 2) aus unserer Produktionsstätte in D-72275 Alpirsbach, Reutiner Straße 7, für den unmittelbaren Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden.

Die aufgeführten Produktserien und alle zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe entsprechen:

- der VO (EU) Nr. 10/2011 mit sämtlichen nachfolgenden Änderungen,
- der VO (EG) Nr. 1935/2004,
- der VO (EG) Nr. 2023/2006,
- den §§ 30 und 31 des LFGB
- der Empfehlung VII des BfR.

Sämtliche hierzu notwendigen Prüfungen wurden von einem hierfür nach ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Institut durchgeführt.

2. Produktserien

EOP, EOC, EOA	**DOP, DOC, DOA**
ERE, ERC, ERA	**DRE, DRC, DRA**
EQA, EVE, EVK	**DQA, DVE, DVK**
WVZ, ZRC, BZ	**DVZ, DS, DRG**
	SRV, SRR

Die Liste der vorgenannten Produktserien gilt für **alle Volumenstufen** und für alle Farben in neutraler, bedruckter oder in IML-Ausführung.

3. Prüfbedingungen

3.1. Rechtliche Grundlage

Die Prüfungen erfolgten unter den Testbedingungen der VO (EU) 10/2011 in Verbindung mit Anhang V.

3.2. Simulanzien

3.2.1. Für die OML-Prüfung grundsätzlich alle folgenden Lebensmittelsimulanzien

A	Ethanol	10 Vol.-%
B	Essigsäure	3 Gew.-%
D1	Ethanol	50 Vol.-%
D2	Olivenöl	rektifiziert

3.2.2. Für die SML-Prüfung grundsätzlich das strengste Lebensmittelsimulanz

3.3. Dauer und Temperatur der Behandlung

OML	10 d	bei	40 °C
SML	10 d	bei	60 °C

3.4. Verhältnis Fläche zu Volumen

Das Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zu Volumen, anhand dessen die Konformität exemplarisch festgestellt wurde, beträgt 6,0 dm² pro Liter.

4. Ergebnisse der Prüfungen

4.1. OML (Overall migration limit)

Der erlaubte Grenzwert wurde unter den genannten Prüfbedingungen eingehalten. Bei allen durchgeführten Prüfungen lagen die ermittelten Maximalwerte deutlich unterhalb von 10 mg/dm².

4.2. SML (Specific migration limit)

Die Beschränkungen für bewertete Stoffe (Anhang I und Anhang II) -sofern diese Bestandteil in den verwendeten Kunststoffen sind- und andere in diesem Zusammenhang geltende Vorschriften der VO (EU) 10/2011 werden unter den oben genannten Prüfbedingungen eingehalten oder können unter der Annahme einer Totalmigration nicht überschritten werden. Sollten verwendete Additive der Geheimhaltung unterliegen, sind diese unserem Prüfinstitut jedoch vollumfänglich bekannt.

Sofern bewertete Stoffe mit Beschränkungen in den Farbkonzentraten enthalten sind, werden die vorgenannten Vorschriften ebenfalls eingehalten.

4.3. Dual-Use-Additive

Dual-Use-Additive die in den verwendeten Kunststoffen für unsere Verpackungen vorkommen, migrieren unter bestimmungsgemäßen und vorhersehbaren Anwendungen unserer Produkte nicht oder aufgrund ihrer Konzentration im Material nur in so geringen Mengen, dass sie im Lebensmittel keine technologische Wirkung haben können.

Sofern Dual-Use-Stoffe in den Farbkonzentraten enthalten sind, migrieren diese Stoffe nicht oder bei einer unterstellten Totalmigration nur in so geringem Umfang, dass sie keine technologische Wirkung haben können.

4.4. Sensorik

Die sensorischen Prüfungen erfolgen im Rahmen der DIN 10955 mit Leitungswasser.
Kein Prüfergebnis hat den Meridianwert von 1,5 überschritten, weder im Aussehen, noch im Geruch, noch im Geschmack.
Die organoleptischen Anforderungen werden erfüllt.

5. Weitere Erklärungen

5.1. Produktionsstandards

Die unter Punkt 2 aufgeführten Produktionsserien wurden gemäß den Qualitätsstandards ISO 9001:2015 und FSSC 22000 produziert.

5.2. Ausgangsstoffe

Es werden ausschließlich Ausgangsstoffe verwendet die in der VO (EU) 10/2011 gelistet sind. Rezyklate (VO (EU) Nr. 2022/1616) werden nicht eingesetzt.

5.3. Unerwünschte Stoffe

Für die vorstehend aufgeführten Produktserien sind auf allen Herstellungsstufen Weichmacher und folgende Stoffe keine Rezepturbestandteile.

PVC	PVDC
ATBC	ESBO
Bisphenolen (A, F, S)	Benzole
Ethylenbenzene	Phthalate
Toluene	Xylene
Silikon	Kautschuk
Alkylphenolen (z. B. Octyl-, Nonylphenol)	2-Ethylhexansäure
Klebstoffe aller Art	Epoxyderivate (BADGE, NOGE, BFDGE)

Auf Anfrage erhalten Sie gerne weitere, speziell für Sie notwendige Informationen.

6. Eignung und Anwendungsbereich

Sämtliche Volumengrößen der o. g. Produktserien sind geeignet für trockene, wässrige, saure, alkoholische und fetthaltige Lebensmittel aller Arten, einschließlich Milch und Milchprodukte. Pasteurisation oder Heißabfüllung und Erhitzung auf eine Temperatur T (70 °C ≤ T ≤ 100 °C), während einer Dauer von höchstens t = 120/2^((T-70)/ 10) Minuten (OM 2); sowie Langzeitlagerbedingungen bei Raumtemperatur oder darunter. Unter die Prüfbedingung OM 2 fallen auch die für OM 1 und OM 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen.

7. Einschränkung

Vor einer möglichen Verwendung unserer Kunststoff-Verpackungen, die über die von uns im Rahmen der jeweils geltenden Richtlinien geprüften und bestätigten Eignung für ein vorgesehenes Füllgut hinausgeht, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen. Gleiches gilt, wenn der Verwender an den von uns gelieferten Kunststoff-Verpackungen Veränderungen vornimmt oder vornehmen lässt, die in seinem Verantwortungsbereich liegen und möglicherweise Einfluss auf die lebensmittelrechtliche Gebrauchsfähigkeit haben könnten. Für daraus entstandene Schäden können wir deshalb keine Haftung übernehmen.

8. Gültigkeit

Diese lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung gilt ausschließlich für die Mitgliedsstaaten der EU und für Staaten die die entsprechenden Rechtsvorschriften der EU übernommen haben. Sie unterliegt keiner zeitlichen Beschränkung, solange sich weder rechtliche Anforderungen, Materialien, Produktdesign, Prüfbedingungen oder Produktionsgegebenheiten ändern oder neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen die eine Aktualisierung notwendig machen. Sollte einer der vorgenannten Umstände eintreten, werden wir zeitnah eine aktualisierte Konformitätserklärung erstellen.

9. Rechtlicher Hinweis

Die vorliegende Erklärung ist das Ergebnis einer sorgsamen Auswertung der Konformitätsbewertungen unserer Lieferanten zum Zeitpunkt der Vorlage derselben und den Prüfberichten des von uns beauftragten Prüfinstitutes. Sie stellt ausdrücklich keine Garantieerklärung dar. Ebenso lassen sich daraus keine Beschaffenheitszusagen für unsere Verpackungsprodukte im Sinne des § 434 BGB ableiten, da unsere Lieferanten diesen Vorbehalt ebenso formulieren. Änderungen behalten wir uns vor.