

Konformitätserklärung

APET HS CI – 7900 Clear (S089)

Das Produkt besteht aus APET-Deckschicht / -Unterschicht und rPET-Hauptschicht.

Produkte die in obigem Material hergestellten sind, werden nach den folgenden Rechtsvorschriften hergestellt:

EU-Verordnung 1935/2004/EG, Artikel 3, Artikel 11, Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17

EU-Verordnung 10/2011/EG und den Abänderungen 321/2011/EG, 1282/2011/EG, 1183/2013/EG, 202/2014/EG, 2015/174/EG, 2016/1416/EG, 2017/752/EG, 2018/79/EG, 2018/213/EG, 2018/831/EG, 2019/37/EG und 2019/1338/EG

EU-Verordnung 2023/2006/EG (Gute Herstellungspraxis) und deren Änderungen

EU-Verordnung 1895/2005/EG (Epoxidderivate) und deren Änderungen

EU-Verordnung 1907/2006/EG (REACH) und deren Änderungen

EU-Verordnung 282/2008/EG (Recycling-Kunststoffe) und deren Änderungen

EU-Richtlinie 94/62/EG (Verpackungen und Verpackungsabfälle) und deren Änderungen

Farbmasterbatch entspricht der Resolution AP (89) oder BfR Richtlinien Empfehlung IX

Absorber entsprechen der Verordnung 450/2009/EG und BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI/3 oder LIII

Data:

Produkte werden für folgende Lebensmittel gebraucht:	Alle
Testbedingungen: Simulanten Bedingungen/Zeiten	Gemäß Verordnung 10/2011/EG (Simulant A, B und D2) Gemäß Verordnung 10/2011/EG Globale Migration: Simulant A (10% Ethanol): 10 Tage/40°C Simulant B (3% Essigsäure): 10 Tage 40°C Simulant D2 (Olivenöl): 10 Tage/40°C Spezifische Migration - Alle Monomere und Zusatzstoffe sind in den Anhängen I und II der EU-Verordnung 10/2011 / EG aufgeführt. Einer oder mehrere der Stoffe sind durch bestimmte Migrationsgrenzwerte eingeschränkt. Alle Stoffe mit Restriktionen wurden migrationsgeprüft und die Grenzwerte unter Einhaltung der Restriktionen dokumentiert.
Verwendungstemperatur: Min Max Zeiten	-40°C 70°C (max 40°C mit Saugeinlage) Laut OM2 Verordnung 10/2011/EC Beilage V Kapitel 3) Die Prüfung bei 40 °C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ab, einschließlich Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf 70 °C ≤ T ≤ 100 °C während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten. Nicht zum Erhitzen in der Mikrowelle geeignet.
Dual use Additive	E338

Konformitätserklärung

APET HS CI – 7900 Clear (S089)

Verwendung von recyceltem Kunststoff	Ja.
Funktionell Barriere	Ja. Das Material entspricht die Anforderungen der EU-Verordnung 11/2011/EG Artikel 13, Absätze 2, 3 und 4
O/V-Verhältnis bei Migrationstest	6 dm ² /kg
Max. Akzeptables O/V-Verhältnis	30,0 dm ² /kg
Risikobewertung - Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) 1935/2004	Risikobewertung im Einklang mit den Anforderungen der EU-Verordnung 10/2011 - Art. 19

Diese Konformitätserklärung ist auf folgende Grundlage gemacht:
 Dokumentation von Lieferanten
 Global Migration
 Spezifisch Migration
 Risikobewertung von Stoffen, die nicht in die EU 10/2011, Anlage 1 enthalten

Holstebro, 19-06-2019

Faerch Group



Henrik B. Andersen
 Group Technology Development Director

Faerch A/S

Rasmus Færchs Vej 1
 7500 Holstebro
 Denmark

Seite **2** von **3**

10/2011/EC
Beilage V

Tabelle 3
Standardprüfungsbedingungen

Spalte 1	Spalte 2	Spalte 3
Prüfung Nr.	Berührungsdauer in Tagen [d] oder Stunden [h] bei Berührungstemperatur in [°C]	Vorgesehene Lebensmittelkontakt bedingungen
OM 1	10 d bei 20 °C	Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen.
OM 2	10 d bei 40 °C	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Verpackung mittels Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T, wobei $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$, während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{(T-70)/10}$ Minuten.
OM 3	2 h bei 70 °C	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen, die Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T umfassen, wobei $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{(T-70)/10}$ Minuten, woran sich keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung anschließt.
OM 4	1 h bei 100 °C	Hochtemperaturanwendungen für alle Lebensmittelsimulanzien bei einer Temperatur von bis zu 100 °C.
OM 5	2 h bei 100 °C oder bei Rückfluss oder alternativ 1 h bei 121 °C	Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C.
OM 6	4 h bei 100 °C oder bei Rückfluss	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen mit einer Temperatur über 40 °C und mit Lebensmitteln, für die laut Anhang III Nummer 4 die Lebensmittelsimulanzien A, B, C oder D1 vorgesehen sind.
OM 7	2 h bei 175 °C	Hochtemperaturanwendungen mit fetthaltigen Lebensmitteln, bei denen die Bedingungen von OM 5 überschritten werden.

Unter die Prüfung OM 7 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für Lebensmittelsimulanz D2 im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar. Sollte die Durchführung von OM 7 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 technisch nicht möglich sein, so kann die Prüfung gemäß Abschnitt 3.2 ersetzt werden.

Unter die Prüfung OM 6 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für die Lebensmittelsimulanzien A, B und C in Berührung mit Nichtpolyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 5 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3 und OM 4 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für alle Lebensmittelsimulanzien in Berührung mit Polyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 2 fallen auch die für OM 1 und OM 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen.