



Anders + Redelfs

Verpackungen

... umweltfreundlich aus Papier und Folie

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff, Papier/Karton, Aluminium und Mehrschicht-Verbundmaterialien

1. Allgemeines

Wir bestätigen, dass die nachfolgend aufgeführten gelieferten Materialien und Gegenstände für die Herstellung von Lebensmittelverpackungen geeignet sind.

Beschreibung	Zubereitung
Lachsbretter schwarz/schwarz (800 g) Lachsbretter gold/silber (700 g / 800 g / 900 g)	keine Zubereitung

Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung).

„Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG“, in der Fassung bis einschließlich der Verordnung (EU) Nr. 2019/1381.

„Verordnung (EG) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ in der bis einschließlich Verordnung (EU) Nr. 2023/1627 geltenden Fassung.

„Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“.

„Verordnung 94/62/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 1994 über Verpackungen und Verpackungsabfälle“ in der geänderten Fassung bis einschließlich der Verordnung (EU) Nr. 2018/852.

Änderungen in der Zusammensetzung werden nur nach Absprache und schriftlicher Freigabe des Kunden durch, was die Ausstellung einer aktualisierten Konformitätserklärung voraussetzt.

Die Neuerscheinungen der relevanten Gesetze werden sorgfältig verfolgt, und wir werden über wesentliche Änderungen von Gesetzen und Normen informiert, die im Zusammenhang mit der Herstellung und Verwendung des Produktes von Bedeutung sind.



1.1 Anwendungsbeschreibung

Lebensmittel	Behandlung, mit Lebensmittelkontakt		Lagerung, mit Lebensmittelkontakt		Zubereitung, mit Lebensmittelkontakt		Verhältnis Kontaktfläche zu Füllmenge ca. (dm ² / kg)
	[°C]	[min]	[°C]	[d]	[°C]	[min]	
Trocken	-25	60	-25	540			1
Wässrig (pH>4,5)	-25	60	-25	540			1
Sauer (pH<4,5)	-25	60	-25	540			1
Alkoholisch XXX VOI . -%							
Milchprodukte							
fetthaltig	-25	60	-25	540			1

2. Anforderungen an Kunststoffe, mehrschichtige Kunststoffe und Kunststoffe in Mehrschicht-Verbundmaterialien

2.1 Migration und Restgehalte

Überprüfungen der Migrations- und Restgehaltswerte werden regelmäßig wiederholt, so dass sichergestellt ist, dass die Grenzwerte ständig eingehalten werden. Liegen Migrationswerte an der Obergrenze, werden häufige (und kurzfristige) Wiederholungen der Überprüfung durchgeführt. Die Auswahl der Simulanzen und Prüfbedingungen erfolgen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie den Änderungsverordnungen 2023/1442 und 2023/1627.

2.1.1 Prüfbedingungen für Migrationsprüfungen aufgrund der Anwendung

Simulanz	Prüfbedingungen (Zeit / Temperatur)
A: Ethanol 10%	OML 40°C/10 Tage: SML 60°C/10 Tage
B: 3%ige Essigsäure	OML 40°C/10 Tage: SML 60°C/10 Tage
B: Ethanol 20%	
D1: Ethanol 50%	
D2: Speiseöl	OML 40°C/10 Tage: SML 60°C/10 Tage
Prüfung mit Ersatzsimulanzen - Isooctan - Ethanol 95%	SML 60°C/10 Tage
E: MPPO (Tenax) (nur für spez. Migration)	



Anders + Redelfs

Verpackungen

... umweltfreundlich aus Papier und Folie

2.2 Gesamtmigration (GM)

Der Grenzwert von 10 mg in Simulanzlösemittel abgegebene Bestandteile pro dm² der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche wird unter den unter 2.1.1. genannten Prüfbedingungen eingehalten.

2.3 Spezifische Migration (SML) und andere Beschränkungen

Entfällt. Stoffe die gemäß den Anhängen I und II der Verordnung (EU) Nr.10/2011 einem SML und/oder anderen Beschränkungen unterliegen, sind nicht enthalten.

2.4 Inhaltsstoffe deren Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegt („dual use additives“)

Es handelt sich dabei um folgende Stoffe:

Stoff mit E- bzw. FL-Nr.	FCM-Stoff-Nr.	Grenzwert in Lebensmitteln (mg/kg)	Max. Anteil im Material bei Anlieferung ¹
Phosphoric acid	509		
Silicon dioxide	504		

¹ Zur Durchführung einer worst-case-Berechnung. Ohne eine Angabe an dieser Stelle wird bestätigt, dass ggfls. einzuhaltende Grenzwerte in Lebensmitteln in den unter 1.1 beschriebenen Anwendungen nicht überschritten werden können.

2.5 Sonstige Bestandteile

Entfällt, da Stoffe, die nicht durch die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 geregelt sind, nicht bestimmungsgemäß enthalten sind.

2.6 Kunststoffrecyclat

Entfällt, recycelte Kunststoffe sind nicht enthalten.

Die Konformitätserklärung des Verarbeiters gemäß Verordnung (EU) 2022/1616, Anhang III Teil B ist als Anlage beigefügt.

2.7 NIAS (Nicht absichtlich zugefügte Stoffe)

Der Übergang von NIAS auf Lebensmittel unter den Prüfbedingungen nach 2.1.1 beträgt < 10 ppb.

Der nicht auszuschließende Übergang von NIAS auf Lebensmittel < 10 ppb.



Anders + Redelfs

Verpackungen

... umweltfreundlich aus Papier und Folie

3. Anforderungen an Klebstoffe

Die Klebstoffe sind zur Verklebung/Laminierung von mehrschichtigen Lebensmittelverpackungen im Sinne der genannten Vorschriften geeignet. Die Rohstoffe sind unter diesem Gesichtspunkt sorgfältig ausgewählt. Ein direkter Kontakt zwischen Klebstoffen und Lebensmitteln ist durch die Verklebungsausführung ausgeschlossen. Die Klebstoffe und die Ausführung der Verklebung erfüllen die Anforderungen des „FEICA-Leitfaden zur Guten Herstellungspraxis für Klebstoffe, die für Lebensmittelverpackungen vorgesehen sind unter Bezugnahme auf Verordnung (EG) Nr. 2023/2006“.

4. Anforderungen an eine Bedruckung

Entfällt, da unbedruckt.

5. Sensorik

Bei der Prüfung mit Wasser unter Kontaktbedingungen entsprechend der Anwendung beträgt der Geschmacksunterschied der Materialien zur Referenzprobe max. 2,5 (Skala nach DIN 10955).

6. Hygiene

Ein Hygiene-, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungskonzept, welche nach Absprache Auditiert werden kann, ist vom Hersteller umgesetzt. Die Herstellung der Verpackungsmaterialien erfolgt unter Bedingungen der guten Hygienepraxis insbesondere zur Ermittlung potenzieller Gefahren. Einschätzung damit verbundener Risiken und einem System zur Beherrschung erkannten Gefahren (chemische, physikalische und mikrobiologische Risiken gemäß HACCP) für die Anwendung mit Lebensmitteln. Die Hygiene Zertifizierung nach HACCP liegt vor.

7. Mikrobiologie

Das Material ist frei von pathogenen Keimen, sonstigen Keimen und Schimmelpilzen (< 50 KBE/100 cm²).

8. Schwermetalle

Die Vorgaben der Richtlinie 92/62/EG bzgl. der Schwermetallgehalte (Summe von Blei, Cadmium, Quecksilber und Chrom (VI) < v100 ppm) werden eingehalten.

9. REACH/SVHC

Die gelieferten Materialien und Gegenstände entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006. Stoffe der aktuellen „Kandidatenliste/Candidate list“ der ECHA (SVHC) werden zur Herstellung der Materialien nicht absichtlich eingesetzt und sind darin nicht > 0,1 Masse-% enthalten.



Anders + Redelfs

Verpackungen

... umweltfreundlich aus Papier und Folie

10. Puder

Puder werden nicht eingesetzt.

11. Beigefügte Dokumente

Normpack Certificate
HACCP

Weißenburg, Januar 2025

Anders + Redelfs GmbH
EDV-technisch erstelltes Dokument – keine Unterschrift!