Pro-Pac Ostendorf Plastic GmbH & Co. KG
Thermoformfolien & Verpackungen
Rudolf-Diesel-Str. 25
49377 Vechta

PROPAC
Frisches bewahren

Konformitätserklärung
für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit erklären wir, dass folgende Produkte

Artikelnummer	Bezeichnung
989	Mehrweg, Snack 500
907	Mehrweg, Menüschale „Lunch“, ungeteilt
909	Mehrweg, Menüschale „Lunch“, 2-geteilt
911	Mehrweg, Menüschale „Lunch“, 3-geteilt
952	Mehrweg, Menüteller „Diner“, ungeteilt
953	Mehrweg, Menüteller „Diner“, ungeteilt
956	Mehrweg, Suppenschale „Brunch“
958	Mehrweg, Suppenschale „Brunch“

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoff-Richtlinien), dem LFGB (§§ 30 und 31) sowie den Verordnungen (EU) Nr. 1935/2004 (Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17) und (EU) Nr. 2023/2006 in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung jeweils gültigen Fassung entsprechen.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert. Die Prüfung erfolgte nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V).

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung jeweils gültigen Fassung.

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation werden in den o. g. Produkten, d.h. in den Schalen eingesetzt:

Name	Limit	CAS-Nr.
9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren	0,05 ppm	182121-12-6
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	6 ppm	2082-79-3
2,2'-Methylen-bis(4,6-di-tert-butylphenyl)lithiumphosphat	5 ppm	85209-93-4
Aluminium	1 ppm	-
Lithium	0,6 ppm	-
Zink	5 ppm	-

Folgende Dual-Use-Additive sind enthalten:

Calciumstearate (E470a)
Glycerolmonostearate (E471)

Eine funktionelle Barriere ist den o.g. Produkten nicht enthalten.

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

  Wasser-, säure-, alkohol- und fetthaltige Lebensmittel

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

  30 Tage bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang.

- Testsimulanzien

  Wasser
  Essigsäure (3%)
  Ethanol (95%)
  Isooktan

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

  5 dm^2 / l

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 der Produkte ist durch die Rollennummer i. V. m. Produktionsdatum gewährleistet.

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V) liefert die Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllen die Produkte bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung der Produkte für das vorgesehene Füllgut, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Lucia Schöne
Geschäftsführerin

Vechta, 24.08.2022

Pro-Pac
Ostendorf Plastic
Thermoformfolien u. Verp. GmbH & Co. KG
Rudolf-Diesel-Straße 25-27
49377 Vechta