

Keller Verpackungen AG, Trottenstrasse 30, CH-8187 Weiach.

E. Weber & Cie AG Zürich
Industriestrasse 28
CH-8157 Dielsdorf

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen
Bi

Datum
09.12.2020

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit wird bestätigt, dass die gelieferten Produkte

Poulet-Seitenfaltenbeutel (14.1218.015)
weiss Kraft 50g/m² + HDPE 15my, aussen bedruckt
15x8x30 cm
Ihre Art.-Nr. 50.07685.0

lt. den Bestätigungen des Vorlieferanten und/oder eines staatlich anerkannten Sachverständigen folgenden Anforderungen entsprechen:

- Europäische Rahmenverordnung (EG) 1935/2004 über "Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen"
- Europäische Verordnung (EG) 2023/2006 über "Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen"
- Europäische Verordnung (EU) 10/2011, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2019/1338, über "Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen"
- EuPIA-Leitlinie zur Guten Herstellungspraxis von "für die Produktion von Verpackungsdruckfarben auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen" (in der jeweils aktuellsten Fassung)
- EuPIA-Leitlinie für Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
- Deutsche Empfehlung XXXVI zur gesundheitlichen Beurteilung von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, neu gefasst durch 62. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 41(1971)83, zuletzt geändert durch 221. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 61(2018)236, Stand vom 01.09.2017
- Europäische Richtlinie 94/62/EG und 2004/12/EC über Verpackungen und Verpackungsabfälle
- Schweizer Verordnung über Bedarfsgegenstände 817.023.021

Die Beschreibung bezieht sich auf Lebensmittelbedarfsgegenstände und Packmittel aus Papier, sowie Papier/Kunststoffverbunde mit einer bedruckten Packungsaussenseite, ohne Bedruckung der Packmittel-Rückseite (Keine Innenbedruckung der Packung), bei denen keine absolute oder funktionelle Barriere zwischen dem Packmittel und dem Füllgut vorhanden ist, d.h. es besteht ein direkter Kontakt (auch über die Gasphase) zwischen dem Lebensmittelbedarfsgegenstand und dem Füllgut.

Gesamtmigration :

In Übereinstimmung mit Artikel 12 der Verordnung (EU) 10/2011, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2019/1338 wird der gültige Gesamtmigrationswert eingehalten. Die Auswahl der Prüfsimulanzen sowie der Kontaktbedingungen erfolgte nach den Vorgaben der Anhänge III und V der Verordnung (EU) 10/2011

Prüfsimulanz	Prüfbedingung	Ergebnis
3 Gew.% Essigsäure (Lebensmittelsim. B)	2 Stunden bei 70°C	nicht bestimmbar <2mg/dm ²
10 Vol.% Ethanol (Lebensmittelsim. A)	2 Std. bei 70°C (OM3)	nicht bestimmbar <2mg/dm ²
95 Vol.% Ethanol (Screening)	4 Std. bei 60°C	nicht bestimmbar <2mg/dm ²
Isooctan (Screening)	30 min. bei 40°C	nicht bestimmbar <2mg/dm ²

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde: 6 dm² der Verpackung zu 1kg Lebensmittel

Warmhaltebeutel sind geeignet für Trockene, feuchte und fettende Lebensmittel:

Referenz-nummer	Bezeichnung des Lebensmittels
02	Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren
02.05	Feinbackwaren, Kekse, Kuchen, Brot und andere Backwaren, trocken:: A. mit Fettstoffen an der Oberfläche
02.06	Feinbackwaren, Kuchen, Brot, Teig und sonstige Backwaren, frisch:: A. mit Fettstoffen an der Oberfläche
03	Schokolade, Zuckerwaren und daraus gewonnene Erzeugnisse
03.01	Schokolade, mit Schokolade umhüllte Erzeugnisse, Schokoladeersatz und mit Schokoladeersatz umhüllte Erzeugnisse
03.02	Zuckerwaren: A. in fester Form: I. mit Fettstoffen an der Oberfläche B. in Teigform: I. mit Fettstoffen an der Oberfläche
03.03	Zucker und Zuckererzeugnisse: B. Molassen, Zuckersirup, Honig und dergleichen
04	Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse
04.01	Ganze Früchte, frisch oder gekühlt
04.02	Verarbeitete Früchte: C. In Flüssigkeit haltbar gemachte Früchte: I. in ölhaltigem Medium
04.03	Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen): C. in Pasten oder Cremeform
04.04	Ganzes Gemüse, frisch oder gekühlt
04.05	Verarbeitetes Gemüse: B. Frisches Gemüse geschält oder geschnitten D. haltbar gemachtes Gemüse: I. in ölhaltigem Medium

Referenz- nummer	Bezeichnung des Lebensmittels
05	Fette und Öle
05.01	Tierische und pflanzliche Fette und Öle, in natürlich oder behandelt (einschließlich Kakaobutter, Schmalz, Butterschmalz)
05.02	Margarine, Butter oder andere Fette und Öle aus Wasser-in-Öl-Emulsionen
06	Tierische Erzeugnisse und Eier
06.01	Fisch: A. frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschließlich Fischeier B. Haltbar gemachter Fisch I. in ölhaltigem Medium
06.02	Schalentiere und Weichtiere (einschließlich Austern, essbaren Miesmuscheln, Schnecken): A. Frisch in der Schale B. ohne Schale, verarbeitet, in der Schale verarbeitet oder gekocht I. in öligem Medium
06.03	Fleisch aller Tierarten (einschließlich Geflügel und Wild): A. frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert B. Verarbeitete Fleischerzeugnisse (z.B. Schinken, Salami, Speck, Wurst und sonstige) oder in Pasten - oder Cremeform C. Gebeizte Fleischerzeugnisse in ölhaltigem Medium
06.04	Haltbar gemachtes Fleisch: A. In fett- oder ölhaltigem Medium
07	Milcherzeugnisse
07.04	Käse: B. Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert oder dergleichen) sowie Schmelzkäse D. haltbar gemachter Käse: I. in ölhaltigem Medium
08	Verschiedene Erzeugnisse
08.02	Gebratene oder geröstete Lebensmittel: A. Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen B. tierischen Ursprungs
08.03	Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühe; Soße in flüssiger, fester oder Pulverform (Extrakte, Konzentrate); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelszubereitungen; Fertiggerichte einschließlich Hefe und Triebmittel: A. In Pulverform oder getrocknet: I Von fettiger Beschaffenheit B. In jeglicher anderen Form als in Pulverform oder getrocknet: I Von fettiger Beschaffenheit
08.04	Soßen: B. Von fettiger Beschaffenheit, z.B. Majonäse, Soßen auf Majonäsebasis, Salatsoße und sonstige Öl-Wasser-Mischungen, z.B. Soßen auf Kokosnussbasis
08.05	Senf (ausgenommen Senf in Pulverform der Nummer 08.14)
08.06	Sandwiches, geröstete Brotpizza und dergleichen, die Lebensmittel jeglicher Art enthalten: A. mit Fettstoffen an der Oberfläche
08.08	Getrocknete Lebensmittel: A. mit Fettstoffen an der Oberfläche
08.11	Kakao: A. Kakaopulver, einschließlich entöltem und stark entöltem Kakaopulver B. Kakaomasse
08.15	Gewürze und Würzmittel in ölhaltigem Medium, z.B. Pesto, Currypaste

Allgemeiner Hinweis:

Für unser vielfältiges und sehr umfangreiches Produktprogramm sind Messungen nicht in jedem Einzelfall möglich. In einer entsprechend festgelegten Vorgehensweise (worst-case-Verfahren) werden an verschiedenen Artikeln stichprobenartig Messungen der Gesamtmigration durchgeführt. Weiterhin stellen wir sicher, dass generell nur solche Rohstoffe für den Bereich der Lebensmittelfolien zum Einsatz kommen, für die entsprechende Zertifikate zur lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit nach aktuell geltendem Recht vorliegen.

Spezifische Migration:

N,N-Bis(2-hydroxyethyl) Alkylamine	Im 95 Vol.% Ethanol	nicht bestimmbar
Zink	In 3% Essigsäure, 95% Ethanol	nicht bestimmbar
Stabilisatoren + Antioxidantien	Isooctan	nicht bestimmbar

Die Übergänge der SML-Stoffe in das Endprodukt wurden geprüft und entsprechen den gesetzlichen Vorschriften.

Bestimmung von flüchtigen organischen Verbindungen:

Auswertung von direkt quantifizierten Verbindungen	nicht bestimmbar
--	------------------

Es konnten keine Substanzen identifiziert werden

Bestimmung von Vinylidenfluorid und Hexafluorpropylen:

mittels Headspace-GCMS	nicht bestimmbar
------------------------	------------------

Fluoreszierende Anteile :

Es konnten optisch aufgehellte Anteile nachgewiesen werden

Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe:

Bestimmung wurde entsprechend der DIN EN646 durchgeführt	gute Farbechtheit
--	-------------------

Antimikrobielle Bestandteile:

Ein Übergang antimikrobiell wirksame Substanzen gilt als nicht nachgewiesen.

Dual -Use Additive:

Folgende "dual use additives", welche als direkte Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind, sind in der Folie enthalten:

	Bezeichnung
E470a	Calcium Salts of fatty acids

Richtlinie 94/62/EG:

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Warmhaltebeutel der Richtlinie 94/62/EG, geändert durch die Richtlinie 2004/12/EG entsprechen und der limitierte Schwermetallgehalt von 100ppm als Summe der Konzentration der Stoffe Cadmium, Quecksilber, Blei und Chrom nicht überschritten wird.

Laborbedingungem:

Unsere Ware wird sachgemäss verpackt und versandt. Trotzdem können bei der Lagerung unter extremen Bedingungen Beeinträchtigungen des Materials sowie in der Weiterverarbeitung auftreten. Wir empfehlen daher die Lagerung in geschlossenen und sauberen Räumen und eine Einhaltung der Lagertemperatur von 18-22°C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 50-60%

Sensorische Untersuchung des direkten Geschmacksübergangs:

Die Prüfung wurde nach DIN 10955 durchgeführt.

Ergebnis : keine wahrnehmbaren Geschmacksabweichungen.

Wir stellen sicher, dass generell nur solche Rohstoffe für Warmhaltebeutel zum Einsatz kommen, für die entsprechende Zertifikate zur lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit nach aktuell geltendem Recht vorliegen.

Diese Erklärung ist 2 Jahre gültig

Keller Verpackungen AG

Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.