

Konformitätserklärung

Für Jet-Cut Frischhaltefolien aus PVC, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen:

<i>Gültigkeit</i>	bis 31.12.2026	
<i>Artikel</i>	266	Jet-Cut Frischhaltefolie 30cm x 300m
	266 G	Jet-Cut Frischhaltefolie 30cm x 600m
	267	Jet-Cut Frischhaltefolie 45cm x 300m
	267 G	Jet-Cut Frischhaltefolie 45cm x 600m
	303	Jet-Cut Frischhaltefolie Refill 30cm x 500m
	304	Jet-Cut Frischhaltefolie Refill 45cm x 500m
	305	Jet-Cut Frischhaltefolie Refill 60cm x 500m
<i>Konformität</i>	Diese Artikel sind konform mit den aktuellen Fassungen der folgenden Verordnungen: EU-Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011 Verordnung des EDI SR 817.023.21	
<i>Anwendungshinweise</i>	Die Jet-Cut PVC Frischhaltefolien sind zum Verpacken und Abdecken von Lebensmitteln konzipiert. Wir bestätigen, dass die aufgeführten Produkte bis zu 30 Tage bei Raumtemperatur für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Es gibt folgende Einschränkungen: <ul style="list-style-type: none"> • Gefrieren bis -20°C. • Erwärmung auf 70°C während max. 2 Stunden. • Erwärmung auf 100°C während max. 15 Minuten. • Verwendbar in Mikrowellen ohne Kontakt der Folie zum Lebensmittel (Folie vorher perforieren). • Nicht zur Verwendung im Backofen geeignet. • Nicht geeignet für Produkte mit hohem Fettanteil an der Oberfläche. 	

Ort, Datum Kreuzlingen, den 23.03.2025

Unterschrift


Michael Neukomm

Anhang für PVC-Frischhaltefolien

Substanzen mit spezifischem Migrationslimit

Die Frischhaltefolie könnte einen Zusatzstoff oder ein Monomer enthalten, das eine spezifische Migrationsbegrenzung aufweist. Aufgrund der von unseren Lieferanten bereitgestellten Zertifikate sind wir sicher, dass die gesamte Migration aus dieser Folie unter dem Grenzwert liegt. (Es wird überprüft mittels Worst-Case-Berechnungen und/oder mit Hilfe von Migrationstests).

Monomer / Additive	PM Ref.	SML (ppm):
1,4-dihydroxybenzene	48620	0.600
Acetic acid, vinyl ester	10120	12.000
Arsenic	AS	0.010
Cadmium	CD	0.010
Copper	CU	5.000
DEHA, di-ethylhexyl adipate	31920	18.000
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60.000
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer	54930	0.050
Iron	FE	48.000
Lead	PB	0.010
Mercury	HG	0.010
Nickel	NI	0.020
Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	92200	60.000
VCM, vinyl chloride monomer	26050	0.010
Zinc	ZN	5.000

Die Gesamtmigration und die spezifischen Migrationsgrenzwerte wurden nach Anwendung eines Faktors 2 an den fertigen Artikeln überprüft. Dies mittels einer "Worst-Case-Referenz" der Produktfamilie (höhere Dicke) und gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 unter folgenden Bedingungen:

- Eine maximale Kontaktzeit/Temperatur von 10 Tagen / 40°C
- Lebensmittelsimulanzien: Ethanol 10 % (A), Essigsäure 3 % (B) und Pflanzenöl (D2)
- Ein Oberfläche/Volumen-Verhältnis von 6 (ausgedrückt in dm²/kg oder dm²/L)

Doppelt verwendbare Zusatzstoffe nach bestem Wissen und basierend auf den Erklärungen der Lieferanten und/oder Vertraulichkeitsanforderungen enthält dieses Produkt:

Doppelt verwendbare Zusatzstoffe	PM Ref	E number	SM maxi (mg/kg food)
Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401	E472A	14.7975
Glyceryl triacetate	56360	E1518	0.4439
Sodium hydrogen carbonate	42500	E500	0.046