

E.Weber& Cie AG, Zürich Postfach 133 8157 Dielsdorf E-Mail packaging.ch@antalis.com

Telefon 056 / 464 51 11

Lupfig 11.09.2023

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitserklärung

Wir beziehen uns auf die Unbedenklichkeitserklärung von Eurofins Consumer Product Testing GmbH, D-21079 Hamburg vom 06.07.2022.

Pergamentersatz fettdicht, nassfest, 50 g/m 2 750 x 1000 mm

Hiermit wird bestätigt, dass das oben bezeichnete Produkt den Anforderungen der folgenden Richtlinien, Verordnungen, Gesetzen und Anforderungen entspricht.

1. Allgemein	Europäische Rahmen-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 für Lebensmittelkontaktmaterialien
	Erw. Warenvet 3348384-1027396-VGP vom 01. Juli 2022

Spezifikation zur Verwendung des Materials, insbesondere

1. Art oder Arten von Lebensmitteln,	
die damit in Berührung kommen soll (en)	trockene, feuchte und fettende Lebensmittel
5611(611)	

Antalis AG
Postfach
Industriestrasse 20
5242 Lupfig
Telefon 056 464 51 11
info.ch@antalis.com
www.antalis.ch



 Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter einschliesslich Erhitzung auf (Temperatur T, wobei 70 °C \leq T \leq 100 °C, während einer Dauer von höchstens t = 120/2^((T-70)/10) Minuten)

Gegen die Verwendung des untersuchten Materials für trockene, feuchte und fettende Lebensmittel besteht keine Bedenken, sofern es hinsichtlich seiner physikalischen Eigenschaften für den vorgesehenen Zweck geeignet ist.

Diese Unbedenklichkeitserklärung deckt explizit nur Lebensmittelarten und Anwendungsbedingungen ab, die durch die Angaben im oberen Teil eingeschlossen sind. Der Inverkehrbringer kann keinerlei Verantwortung übernehmen für alle darüber hinaus gehenden Lebensmittelarten oder Kontaktbedingungen (Dauer, Temperatur) da diese unvorhergesehene Wechselwirkungen mit dem Artikel hervorrufen und damit die Unbedenklichkeit des Artikels beeinträchtigen können. Falls erforderlich, müsste eine erneute Unbedenklichkeitsprüfung erfolgen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung basiert auf dem untersuchten Muster (vgl. Probennummer) und den zur Verfügung gestellten Dokumenten. Das Produktionswerk stellt sicher, dass die Routineproduktion diesem untersuchten Muster entspricht. Jede Änderung der Rezeptur, der Rohstoffe oder der Produktionsabläufe kann die Unbedenklichkeit des Produktes beeinflussen. Die Gültigkeit der zugrunde liegenden Rohstoffdatenblätter ist sicherzustellen. Die nötigen Untersuchungen inkl. wurden durchgeführt.

Eric Frey

Tic

Produktmanager Packaging

Hermann Stumpp Packaging Support

H. Stumpp