

Konformitätserklärung

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

Gültigkeit bis 31.12.2024

<i>Artikel</i>	251 K	Jet-Cut Frischhaltefolie 29.5cm x 44m
	266	Jet-Cut Frischhaltefolie 30cm x 300m
	267	Jet-Cut Frischhaltefolie 45cm x 300m
	293/500	Jet-Cut Inox Dispenser 30cm inkl. 500m Jet-Cut Folie
	294/500	Jet-Cut Inox Dispenser 45cm inkl. 500m Jet-Cut Folie
	294 P	Jet-Cut Inox Dispenser 45cm inkl. 500m Jet-Cut Folie
	296	Jet-Cut Inox Dispenser 45cm inkl. 500m Jet-Cut Folie
	303	Jet-Cut Frischhaltefolie Refill 30cm x 500m
	304	Jet-Cut Frischhaltefolie Refill 45cm x 500m

Konformität Diese Artikel sind konform mit den aktuellsten Fassungen der folgenden Verordnungen:
EU-Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 10/2011.
Verordnung des EDI SR 817.023.21.

Anwendungshinweise Die Jet-Cut Frischhaltefolien sind zum Verpacken und Abdecken von Lebensmitteln konzipiert. Wir bestätigen, dass die aufgeführten Produkte für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Es gibt folgende Einschränkungen:
Erwärmung auf 70°C während max. 2 Stunden.
Erwärmung auf 100°C während max. 15 Minuten.
Mikrowellengeeignet ohne Kontakt der Folie zum Lebensmittel.
Verwendung im Tiefkühler ohne Beschränkung.
Nicht zur Verwendung im Backofen geeignet.
Nicht geeignet für pures Fett und in Öl eingelegte Lebensmittel.

Ort, Datum Kreuzlingen, den 23. Januar 2024

Unterschrift



Michael Neukomm, QS

Stempel

star foil-systems ag
Rheinstrasse 10
CH-8280 Kreuzlingen
T +41 71 672 31 31
info@alustar.ch

star foil-systems ag, CH-8280 Kreuzlingen

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 können wir bestätigen, 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):
Acetic acid, vinyl ester	10120	12
Adipic acid, Bis(2-ethylhexyl)ester	31920	18
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer	54930	0.05
Iron	Fe	48
Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3- and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, also end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol	76866	30
Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	92200	60
VCM, vinyl chloride monomer	26050	0.01
Zn	/	5

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 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)