



Lebensmittelkonformitätserklärung Backtrennpapier (silikonisiert)

03.01.2024

1 Hersteller / Lieferant

WALKE AG
Telefon 071 353 70 00
Fax 071 353 70 01
Mail / Kontakt: Geschäftsführer: walter.schlaepfer@walke.ch
Leiter Administration: ramon.tanner@walke.ch

2 Zertifizierungen

ISO 9001: Gültigkeit bis: 29.07.2024
BRCGS: Gültigkeit bis: 14.06.2024

3 Produkt

Backtrennpapier, silikonisiert, Grammatur 39 - 44 g/m²

Anwendung Silikonbeschichtetes Papier (Backtrennpapier) zur Umwicklung resp. Verpackung von Teigen sowie zum Backen von Lebensmitteln mit direktem Lebensmittelkontakt (FMC). Das Papier ist Temperaturstabil 60 Minuten bei max. 220°C.

Lebensmitteltypen Backtrennpapiere sind geeignet für

Fettige Lebensmittel
Trockene Lebensmittel
Wässrige / feuchte Lebensmittel
Lebensmittel, die aufgeheizt werden
Gefrorene Lebensmittel
Spezifische LM-Anwendungen

4 Zusammensetzung

Papier Pergamentersatz, weiss, fett dicht, bestehend aus reinem Zellstoff
Grammature 40 g/m², beidseitig silikonisiert. Papier resp. generell natürliche Produkte wie z.B. Zellulose unterliegen nicht der EU-Chemikalienverordnung resp. den REACH-Richtlinien.
Das verwendete Papier ist hochrein und erfüllt alle nachfolgenden gesetzlichen Bestimmungen

Risikoanalyse

Chemische Gefahren	Keine
Physikalische Gefahren	Keine
Mikrobiologische Gefahren	Keine
Allergene	Keine

Beschichtung Für die Beschichtung wird ein spezieller, für den Lebensmitteleinsatz zugelassener Silikontyp verwendet, welches alle nachfolgenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt.

Risikoanalyse

Chemische Gefahren	Keine
Physikalische Gefahren	Keine
Mikrobiologische Gefahren	Keine
Allergene	Keine

Gesamtaufbau

Papier	38 - 43 g/m ²
Silikon Aussen	ca. 0.6 g/m ²
Silikon Innen	ca. 0.6 g/m ²
Gesamt	39 - 44 g/m ²

Bemerkung: Sili konisierte Papiere unterstehen nicht der Kunststoffrichtlinie EU10/2011.

Risikoanalyse

Chemische Gefahren	Keine
Physikalische Gefahren	Keine
Mikrobiologische Gefahren	Keine
Allergene	Keine

HACCP/GMP Das Produkt wird nach den gängigen Vorschriften der Hygiene, GMP (Good Manufacturing Practice) produziert. Durch ein HACCP-Konzept sowie umfangreiche Q-Prüfungen werden allfällige Risiken in den Bereichen Rohstoffe, Beschaffung, Logistik, Produktion etc. überwacht und auf ein minimales Risiko gesetzt.

Lagerbedingungen Eine sachgemässe Lagerung mit einer Umverpackung schützt vor Verschmutzung und Kontamination. Lagerbedingungen 5-30°C bei 20-60 %rF, Lagerzeit max. 1 Jahr

5 Gesetzliche Vorgaben

Schweiz

Gesetze, Verordnungen
Fachempfehlungen

Nr.	Beschreibung
SR 817.0	Lebensmittelgesetz (LMG)
SR 817.02	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
SR 817.023.21	Bedarfsgegenständeverordnung
SR 813.11	Verordnung über den Schutz von gefährlichen Stoffen und Zubereitungen

Europäische Union

Verordnungen und
Richtlinien

EG 1935/2004	Lebensmittelkontakt
EG 2023/2006	Gute Herstellpraxis für Materialien, die mit LM in Berührung kommen
EG 10/2011 (inkl. Anhänge bis 11.07.2023)	EU-Verordnung für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt
EG 178/2002	Lebensmittelsicherheit
EG 852/2004	Lebensmittelhygiene
1907/2006	REACH
BfR Nr. XXXVI	(Gesundheitliche Beurteilung von Materialien mit LM-Kontakt)
EuPIA-Leitlinien	Leitlinie Druckfarben bei Lebensmittelverpackungen

International

FDA	FDA regulation 21 CFR, parts 170-189,
FDA	CFR 21 §176.170 Component of paper in contact with aqueous and fatty food
FDA	CFR 21 §176.180 Component of paper in contact with dry food
UNO	Codex alimentarius

6 Druck (sofern vorhanden)

Druck GC-MS-Screening (LSPMETH00(na)): keine relevanten Substanzen gemäss Positivliste "Druckfarben". Verordnung EDI 817.023.21 "Verpackungstinten".
Grundsätzlich werden für die Bedruckung sämtlicher Papiere für die Lebensmittelindustrie

ausschliesslich Druckfarben verwendet, welche nach SR 817.023.21 bzw. 1935/2004/EU zugelassen sind (Positivliste). Die entsprechenden Zertifikate unserer Lieferanten liegen vor. Ein durchgeführtes GC/MS-Screening der Migrationsrückstände zeigen keine relevanten Substanzen mit Gefährpotential. Das beschichtete und bedruckte Papier kann nach heutigem Wissen ohne Vorbehalt für den indirekten Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden.

7 Gesamtmigration

Analytik	Die Prüfbedingungen für die Globalmigration wurden gemäss Anforderungen EU 10/2011 festgelegt. Die Probe wurde während 10 Tagen bei 40°C resp. 1 Stunde 220°C mit verschiedenen Simulanzien in Kontakt gebracht und die Gesamtmigration analog EN 1186 und EN 14338 gemessen und mittels GC/MS auf Inhaltsstoffe und Verunreinigungen analysiert.	
Migration Tenax (10d/20°C)	2 mg/dm ² resp. 12 mg/kg Lebensmittel	Grenzwert: 10 mg/dm ² resp. 60 mg/kg LM
Migration Tenax (1h/220°C)	2 mg/dm ² resp. 12 mg/kg Lebensmittel	Grenzwert: 10 mg/dm ² resp. 60 mg/kg LM
Migration Olivenöl (10d/20°C)	<5 mg/dm ² resp. <30 mg/kg Lebensmittel	Grenzwert: 10 mg/dm ² resp. 60 mg/kg LM
Migration Olivenöl (1h/220°C)	6 mg/dm ² resp. 36 mg/kg Lebensmittel	Grenzwert: 10 mg/dm ² resp. 60 mg/kg LM
Weitere Tests/Analysen	Sensorictest bei 30 min/220°C	Keine Veränderungen, keine Geruchsbildung
Aromatische Amine:	Formaldehyd	Nicht Nachweisbar, < 0.004 mg/g
	Anilin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4-Aminodiphenyl	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	Benzidin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4-Chloro-o-toluol	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	2-Naphtylamin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	o-Aminoazotoluol	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	2-Amino-4-Nitrotoluol	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4-Chloroanilin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	2,4-Diaminoanisol	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4,4-Diaminodiphenylmethan	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	3,3-Dichlorobenzidin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	3,3-Dimethoxybenzidin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	3,3-Dimethylbenzidin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	3,3-Diethyl-4,4-diaminodiphenylmethan	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	p-Cresidin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4,4-Methylen-bis(2-chloranilin)	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4,4-Oxidianilin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4,4-Thiodianilin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	o-Toluol	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	2,4-Toluoldiamin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	2,4,5-Trimethylanilin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	o-Anisidin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	4-Aminoazobenzol	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	2,4-Dimethylanilin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	2,4-Dichloroanilin	Nicht Nachweisbar, < 0.001 mg/g
	Phenole	Pentachlorphenol (PCP)
	Heavy metals	Cadmium
		Quecksilber
		Blei
	Chrom	
Polychlorierte Biphenyle:	2,2,5-Trichlorbiphenyl	Nicht Nachweisbar, < 0.01 mg/g
	2,4,4-Trichlorbiphenyl	Nicht Nachweisbar, < 0.01 mg/g
	2,2,5,5-Tetrachlorbiphenyl	Nicht Nachweisbar, < 0.01 mg/g
	2,2,4,5,5-Pentachlorbiphenyl	Nicht Nachweisbar, < 0.01 mg/g
	2,2,3,4,4,5-Hexachlorbiphenyl	Nicht Nachweisbar, < 0.01 mg/g
	2,2,3,4,4,5,5-Heptachlorbiphenyl	Nicht Nachweisbar, < 0.01 mg/g
Organische Fluoride	Per-/Polyfluorierte Substanzen	Nicht Nachweisbar, < 0.01 mg/g
Abbaubarkeit/Nitrogen		Nicht Nachweisbar, < 0.025 mg/g
Mikrobiologic tests:	Aspergillus niger:	Negativ
	Bacillus subtilis	Negativ
Fluoreszenztest:		Negativ
Spezielle Analysen:	3-MCPD (3-monochloro-1,2-propanediol)	< 2µg/l water extract
	1,3-DCP (1,3-Dichloro-2-propanol)	< 2µg/l water extract
	Glutaraldehyde	not detectable

8 Div. Bestätigungen

NIAS/TTC	Wir bestätigen gemäss unserem aktuellen Wissensstand die allgemeine Unbedenklichkeit von allfälligen Reaktionsprodukten und Verunreinigungen.
REACH	Wir bestätigen, dass die verwendeten Papiere und Beschichtungsmaterialien entweder nicht den REACH-Richtlinien betroffen sind oder von den Lieferanten vorregistriert wurden.
SVHC-Liste	Wir bestätigen, gemäss unserem aktuellen Wissensstand, dass keine Substanzen der SVHC-Liste (Substances of very high Concern) enthalten sind.

9 Diverses

Gültigkeit	Die Konformitätserklärung ist ohne Widerruf 2 Jahre gültig. Sie wird laufend überprüft und der gültigen Gesetzgebung angepasst.
-------------------	---



Walter Schläpfer, Geschäftsführer



Ramon Tanner, Leiter Administration