

Overensstemmelseserklæring

PP St Cl – 9430 Klar

Produkt fremstillet af PP.

Produkt produceret i ovenstående materiale er fremstillet i overensstemmelse med følgende lovgivning:

EU Forordning 1935/2004/EC, om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer, artikel 3, artikel 11, stk. 5, artikel 15 og artikel 17.

EU Forordning 10/2011/EC samt tillæg 321/2011/EC, 1282/2011/EC, 1183/2013/EC, 202/2014/EC, 2015/174/EC, 2016/1416/EC, 2017/752/EC, 2018/79/EC, 2018/213/EC, 2018/831/EC, 2019/37/EC, 2019/1338/EC og 2020/1245/EC

EU Forordning 2023/2006/EC (God fremstillingspraksis) samt tillæg hertil

EU Forordning 1895/2005/EC (Epoxy derivater) samt tillæg hertil

EU Forordning 1907/2006/EC (REACH) samt tillæg hertil

EU direktiv 94/62/EC (Emballage og emballageaffald) samt tillæg hertil

BEK nr 681 af 25/05/2020 (Fødevarekontaktmaterialer)

Farvemasterbatch overholder Resolution AP (89) eller BfR Richtlinien Empfehlung IX

Absorbere overholder Forordning 450/2009/EC samt BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI/3 eller LIII

Da ovennævnte lovgivning udvikler sig kontinuerligt, vil vores erklæringer blive tilpasset løbende. Derfor råder vi modtagerne til regelmæssigt at bede om en ny erklæring.

Data:

Produktet kan anvendes til følgende typer fødevarer:	Alle
Testbetingelser: Simulanter Betingelser/Tider	<p>Ifølge Forordning 10/2011/EC (simulant A, B and D2) Ifølge Forordning 10/2011/EC</p> <p>Global migration – OM5, se Bilag V (eller hårdere) Simulant A (10% ethanol): 4 timer/80°C + 10 dage/60°C Simulant B (3% eddikesyre): 4 timer/100°C + 10 dage/60°C Simulant D2 (oliven olie): 1 time/121°C + 10 dage/60°C</p> <p>Specifik migration Simulant A (10% ethanol): 4 timer/80°C + 10 dage/60°C Simulant B (3% eddikesyre): 4 timer/100°C + 10 dage/60°C Simulant D2 (oliven olie): 1 time/121°C + 10 dage/60°C</p> <p>Alle monomerer og additiver findes i Bilag I og II i EU forordning 10/2011/EC. Et eller flere af stofferne er reguleret af specifikke migrationsgrænser. Alle stoffer med restriktioner er migrationstestet og grænseværdierne er dokumenteret overholdt ved specifik migrationstest.</p>
Liste over stoffer med restriktioner (SMG) Jf. 10/2011/EC, Bilag 1, Tabel 1 & 2 samt Bilag 2.	<p>Se vedhæftet bilag 1 til Faerch Overensstemmelseserklæring for PP St Cl UBRT – 9430 Klar:</p> <p>Eurofins migration Report nr.: PP St Cl 9430 Clear - 392-2019-00291501_Rev1 - roll no. 1906182474, 700 my – 191009 og PAA - PP St Cl 9430 Klar - 392-2021-00593206 – rulle nr. 1906182474, 700 my. - 220421</p>

Overensstemmelseserklæring

PP St Cl – 9430 Klar

Anvendelsestemperatur: Min Max Tider	-20°C (-20°C til 0°C håndteres med forsigtighed) 121° C (max 40°C med absorber) derudover ifølge OM5 (Forordning 10/2011/EC Bilag V kapitel 3) Prøvning i 10 dage ved 60 °C dækker langtidsopbevaring på over 6 måneder ved stuetemperatur eller derunder. Egnet til opvarmning i mikrobølgeovn
Dual use additiver	E470a, E470b, E471, E475, E570
Anvendelse af genvundet plast	Nej
Funktionel barriere	Nej
S/V ratio	6 dm ² /kg
Maks. tilladelig S/V ratio	20,0 dm ² /kg
Risikovurdering – Jf. artikel 3 i forordning (EF) nr. 1935/2004	Der er foretaget risikovurdering i overensstemmelse med kravene i EU forordning 10/2011 – art. 19. »utilsigtet tilført stof« (NIAS screening) viste følgende substanser: Se tabel 2 Konklusion: frembyder ingen fare for menneskers sundhed

Tabel 2.

'Utilsigtet tilsat stof' (NIAS screening) viste følgende stoffer

Navneidentifikation	CAS - EINECS - MICFReference No.
2,4-di-tert-butylphenol	96-76-4

Denne overensstemmelseserklæring er lavet på grundlag af:

Dokumentation fra leverandører

Global migration

Specifik migration

Risikovurdering af stoffer ikke indeholdt i EU 10/2011, Bilag I

Holstebro 07-10-2022

Faerch Group



Michael Lindholt
Senior Director Group Product Development & Compliance
Faerch A/S
Rasmus Faerchs Vej 1
7500 Holstebro
Denmark

10/2011/EC
Bilag V

Tabel 3
Standardbetingelser for undersøgelse af samlet migration

Kolonne 1	Kolonne 2	Kolonne 3
Testnummer	Kontaktid i dage [d] eller timer [t] ved kontakttemperatur i [°C] til testning	Påtænkte fødevarekontaktbetingelser
OM0	30 min. ved 40 °C	Enhver kortvarig (≤ 30 minutter) kontakt med fødevarer ved lave temperaturer eller stuetemperatur.
OM1	10 d ved 20 °C	Enhver kontakt med fødevarer under nedfrysning/nedkøling
OM2	10 d ved 40 °C	Enhver langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller derunder, inklusive ved emballering under varmpåfyldningsbetingelser og/eller opvarmning til op til en temperatur T, hvor $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter.
OM3	2 t ved 70 °C	Alle fødevarekontaktbetingelser, der omfatter varmpåfyldning og/eller opvarmning til op til en temperatur T, hvor $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter, som ikke efterfølges af langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller i kølerum.
OM4	1 h ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen	Anvendelser ved høje temperaturer for alle typer af fødevarer (op til 100 °C).
OM5	2 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen eller alternativt 1 t ved 121 °C	Anvendelser ved høje temperaturer — op til 121 °C
OM6	4 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen	Alle fødevarekontaktbetingelser ved en temperatur på over 40 °C, og med fødevarer, for hvilke der i punkt 4 i bilag III er tildelt simulator A, B, C eller D1.
OM7	2 h ved 175 °C	Anvendelser ved høje temperaturer med fedtholdige fødevarer under strengere betingelser end under OM5.

OM7-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for fedtholdige fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. Såfremt det ikke er teknisk muligt at udføre OM7-testen med fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner, kan der udføres en alternativ test som beskrevet i punkt 3.2.

OM6-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. OM5-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3 og OM4. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for alle fødevarer i kontakt med polyolefiner.

OM2-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1 og OM3.«