

Konformitätserklärung

Compliance with the compositional requirements regarding plastic material in contact with food Artikel product

Flasche Freital 250 ml,

Artikel-Nr. PS13-07-100-018

Wir bestätigen, dass das Produkt die nachfolgenden relevanten Anforderungen erfüllen und dass Rohstoffe und Additive eingesetzt werden, welche folgenden Bestimmungen entsprechen::

We hereby confirm that the product and the raw material and additives used are in compliance with the following relevant requirements

EC Regulation (EU) No **10/2011** on plastic materials and articles intended to come into contact with food, including subsequent amendments.

Regulation (EC) No **1935/2004** on materials and articles intended to come into contact with food, including subsequent amendments.

Regulation (EC) No **2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food, including subsequent amendments. Zur Herstellung des Produkts wird nachfolgender Rohstoff eingesetzt:

the item is made of raw material listed below

Name

Preforms:	Preform 100% R-PET 38mm 16g Bericap 2-Start
-----------	---

Informationen über Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Einschränkung unterliegt gemäß Erklärungen der Rohstofflieferanten und gemäss Bericht zu den Migrationsprüfungen Nr. 2018L17896: (Grenzwert in Klammern):

information relative to the substances which are subject to a restriction in food acc. to the raw material declarations and acc. to the investigation report on migration tests no. 2018L17896 (limited values in brackets)

substances with SML	CAS No.	result [mg/kg]
Antimony	1309-64-4	≤ 0.01 (0.04)
Terephthalic acid	100-21-0	≤ 0.3 (7.5 group 28)
Isophthalic acid	121-91-5	≤ 0.3 (5 group 27)
Ethylenglycol	107-21-1	≤ 0.36 (30 group 2)
Diethylenglycol	111-46-6	≤ 0.015 (30 group 2)
Acetaldehyd	75-07-0	≤ 0.002 (6 group 1)

Weitere Informationen zu den verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukte: further information relative to the substances and their degradation products:

Name

contains carbon black

gemäss Bericht zu den Migrationsprüfungen: acc. to the investigationreport on migration tests:

6 dm ² / 1 kg LM 6 dm ² / 1 kg LM
--

Verwendete „Dual use additives“: –
 dual use additives: – Ergebnisse
 Globalmigration: global migration -
 results of tests:

Food simulant ¹	Test Time	Temperature	Results ⁴ [mg/dm ²]
Ethanol (10%)	10 d	40°C	≤ 1
Acetic Acid (3%)	10 d	40°C	≤ 1
Ethanol (20%)	10 d	40°C	n.a.
Ethanol (50%)	10 d	40°C	n.a.
Ethanol (95%)	10 d	40°C	n.a.
Olive Oil rectified	10 d	40°C	≤ 5
Tenax (MPPO)	10 d	40°C	n.a.

¹ migration testing is conducted in accordance with standards EN 1186

² calculated value based on raw material data

³ correction factors acc. to appendix of European Regulation (EC) 10/2011 and amendments

⁴ requirement for oil rectified: ≤10 ± 3 mg/dm² / requirement for the other food simulant: ≤10 ± 2 mg/dm²

⁵ n.a.: not required acc. to appendix of European Regulation (EC) 10/2011 and amendments

Spezifikation zur Verwendung des beschriebenen Artikels:

specifications on the use of the article described above

- Art von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen sollen: type or types of food with which it is intended to be put in contact alle Lebensmittel / all foodstuffs - Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: time and temperature of treatment and warehousing in contact with the food

OM2 (gemäß Anhang 1)

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wurde: ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article

Zur Beachtung

Please note

Diese Konformitätserklärung ersetzt die Ausgabe vom: 06.02.2020

This declaration replaces the compliance declaration dtd: 06.02.2020

Gültigkeit: 1 Jahr. Kürzere Gültigkeitsdauer bei wesentlichen Änderungen in der Zusammensetzung oder der Produktion, die zu Veränderungen bei der Migration führen oder wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.

Validity: 1 year. Reduced validity period in case of significant changes in the composition or production, leading to changes in the migration or in case of new scientific findings.

Wir bescheinigen, dass das verwendete Material im Zeitpunkt der Ausstellung der vorliegenden Unbedenklichkeitserklärung die angegebenen Anforderungen an Kunststoffe erfüllt, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind. Diese Angaben entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse. We hereby certify that, at the time of issue of this food safety declaration, the material used meets the stated requirements placed on plastics that are intended for contact with foodstuffs. This information corresponds to our current level of knowledge.

Die vorliegenden Aussagen beziehen sich ausschließlich auf den in der Erklärung angegebenen Verwendungszweck. Darüberhinausgehende Anwendungen sind vom Anwender zu prüfen. The validity of the present statements refer exclusively to the intended use stated in the declaration.

Hersteller: Logo-Plastic GmbH, DE-01824 Königstein

Königstein, 29.04.2021

Logo Plastic GmbH / SEMADENI AG



Dr. André Simmen

Quality System Manager

Anhang 1

annex 1

Bezeichnung	Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen
OM 0	Jeglicher Lebensmittelkontakt bei kalter oder bei Umgebungstemperaturen während einer kurzen Dauer (≤ 30 Minuten).
OM 1	Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen.
OM 2	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschliesslich Verpackung mittels Heissabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T , wobei $70\text{ °C} < T < 100\text{ °C}$, während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten.
OM 3	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen, die Heissabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T umfassen, wobei $70\text{ °C} < T < 100\text{ °C}$ während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten, woran sich keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung anschliesst.
OM 4	Hochtemperaturanwendungen für alle Arten von Lebensmitteln bei einer Temperatur von bis zu 100 °C .
OM 5	Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C .
OM 6	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen mit einer Temperatur über 40 °C und mit Lebensmitteln, für die laut Anhang III Nummer 4 die Lebensmittelsimulanzen A, B, C oder D1 vorgesehen sind.

OM 7

Hochtemperaturanwendungen mit fetthaltigen Lebensmitteln, bei denen die Bedingungen von OM 5 überschritten werden.