

Diese Spezifikation umschreibt Artikel der Materialgruppe

Zuckerrohrfasern

Materialbeschreibung:

Das Zuckerrohr wird gewalzt und gepresst um daraus den Zuckersaft zu gewinnen.
Die Fasern werden unter Zugabe von Wasser und natürlichem Bindemittel zu einem feinen Brei gemahlen, verarbeitet und in Formen gepresst.

	Teller rund / Teller rund 2-teilig Artikelnummern 3438, 5015 , 5016, 5017 / 10761
	Teller rund nature Artikelnummern N151, N152, N157
	Teller oval / Teller oval 2-teilig Artikelnummern 5203 / 5104
	Teller oval nature / Teller oval 2-teilig nature Artikelnummer N153 / 12349
	Teller 3-teilig Artikelnummer 5112
	Bowle Artikelnummern 3435, 5018, 5254, N394, 12665
	Bowle nature Artikelnummer N154

	Wurstschale Artikelnummer 5140
	Pommes Schale Artikelnummer 5019
	Schale mit Deckel Artikelnummer 5364
	Obst-/Gemüsetray Artikelnummer 3501
	Obst-/Gemüsetray Artikelnummer 3502, 3505, 3506, 3507
	Obst-/Gemüsetray Artikelnummer 5231
	Schale viereckig Artikelnummern 3452, 3453
	Deckel zu Schale viereckig Artikelnummer 3455

	Schale rechteckig Artikelnummern 3456, 3457
	Deckel zu Schale rechteckig Artikelnummer 3462
	Schale rechteckig Artikelnummern N395, N396
	Schale rechteckig 2-teilig Artikelnummern N397
	Deckel zu Schale rechteckig Artikelnummer N398
	Food Box gross Artikelnummer 3448
	Food Box extra gross 1-teilig Artikelnummer 3463
	Food Box extra gross 2-teilig Artikelnummer 3467

	Food Box extra gross 3-teilig Artikelnummer 3468
	Burger Box klein Artikelnummer 3470
	Burger Box gross Artikelnummer 3474
	Food Box mittel Artikelnummer 3479
	Karo Artikelnummern N127, N128, N129
	Karo Artikelnummer N130
	Karo Bowle Artikelnummer N202, N323
	Triangle Artikelnummer N131

	Wave Artikelnummer N132, N133, N134
	Trigon Bowle Artikelnummer N461
	Trigon Cocktail Teller Artikelnummer N462
	Dedra Teller Artikelnummer N463
	Dedra/3 Teller Artikelnummer N464
	Komodo Artikelnummer N465, N468, 13099
	Komodo Artikelnummer N466, N467
	Wurstteller mit Dip-Fach Artikelnummer 10047

	Schale rechteckig Artikelnummer 10056
	Dip-Schälchen rund Artikelnummer 10135
	Suppenbecher Artikelnummern 10136
	Deckel zu Suppenbecher Artikelnummer 10137
	Menuschale 5-teilig Artikelnummer 10150
	Deckel zu Menuschale 5-teilig Artikelnummer 10151
	Becher Artikelnummer 10157
	Pizzateller Artikelnummer 10485

	Dessertbowl "Jenny" Artikelnummer 10762
	Schälchen "Swing" Artikelnummer 10763
	Teller quadratisch Artikelnummern 11977
	Teller 2- geteilt quadratisch Artikelnummer 11978

Produktionsstandort:

China

Eigenschaften:

Wasser- und Hitzebeständig, geeignet für den Mikrowellenofen auf der Innenseite undurchlässig für Öl- und Wasser. Nicht geeignet für Raclette und Fondue.

Temperaturbeständigkeit:	bis 100°C
Hitzeresistenz gegen Öl:	bis 100°C
Hitzeresistenz gegen Wasser:	bis 100°C
Mikrowellengerät, Steamer,	
Ofen geeignet:	bis 220°C
Tiefkühltauglichkeit:	bis – 25° C

Biologische Abbaubarkeit:

Die Produkte sind vollständig biologisch abbaubar.

Kompostierbarkeit:

Zertifikat Kompostierbarkeit
Produkte geprüft nach EN13432:2000-12
Zertifikats-Nr. 7P0308

Besondere Bestimmungen:

Diese Artikel sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet gemäss Prüfbericht SQTs 2014L43836 und entspricht der EU- Verordnung 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zolltarifnummer:

4823.7000

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tel. +41 056 485 93 93 / Fax. +41 056 485 93 00
www.pacovis.ch

Pacovis AG
Frau Jenny Zugaj
Grabenmattenstr. 19
5608 Stetten

Prüfbericht 2014L43836

Berichtsdatum	10.07.2015
Ihre Referenz	Auftrag vom 06.10.2014
Auftragstyp	Allg. Untersuchungen
Auftraggeber	Pacovis AG, Frau Jenny Zugaj
Probe	1
Bezeichnung	Zuckerrohr unbeschichtet
Menge	50 Teller
Identifikation	keine
Einsender	Pacovis AG
Eingang	13.10.2014
Verpackung	Beutel

Berichtskorrektur: Dieser Bericht ersetzt alle vorhergehenden Versionen.

Kommentar

Analytik

Migrationsanalysen

Die Prüfbedingungen für die Globalmigration wurden gemäss den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nach Kundenrücksprache ausgewählt. Die Probe wurde mit der Lebensmittelkontaktseite während 0.5 h bei 220 °C plus 2 h bei 70 °C mit Tenax und 24 h bei 20 °C mit Wasser in Kontakt gebracht. Die Migration erfolgte analog EN 14338 und EN 1186.

Im Wasser-Migrat wurde der Gehalt an Formaldehyd, Blei, Cadmium, Chrom und Quecksilber bestimmt.

Sensorik

Die Sensorik wurde nach Lagerung über 0.5 h bei 120 °C plus 2 h bei 70 °C mit Butterkekse in Anlehnung an DIN 10955 durchgeführt. Als Vergleich galten Kekse, welche nicht in Kontakt mit der Probe gebracht wurden.

Mikrobiologie

Zudem wurden die Proben auf ihre Gesamtkeimzahl untersucht.

GC-MS-Screening

Das Tenax-Migrat wurde mittels GC-TOF-MS/FID untersucht. Dazu wurde es um Faktor 10 aufkonzentriert, mit den internen Standards (IS 1: 10 ppb D4-DBP; IS 2: 100 ppb D4-BBP und IS 3: 100 ppb D4-DnNP) versetzt und mit der GC-TOF-MS/FID Screening-Methode auf Inhaltsstoffe und Verunreinigungen analysiert. Alle relevanten Substanzen wurden mit der Spektrenbibliothek NIST verglichen und mit den internen Standards (100 ppb) berechnet.

Ergebnisse

Migrationsanalysen

Mit den beschriebenen Prüfbedingungen liegt der ermittelte Globalmigrationswert mit dem getesteten Simulanz unter dem Limit von $10 \pm 3 \text{ mg/dm}^2$ der Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Formaldehyd und die untersuchten Elemente liegen unter dem Limit.

Sensorik

Die Sensorik-Prüfung mit Wasser ergab keine Abweichung im Geruch (Note 0) und im Geschmack (Note 0). Die Bewertung greift auf eine Skala von 0 - 4 zurück. Werte ≥ 3 gelten als nicht verkehrsfähig.
0= keine wahrnehmbare Beeinflussung, 1=gerade wahrnehmbare Beeinflussung, 2=schwache Beeinflussung, 3=deutlich Beeinflussung, 4=starke Beeinflussung

Mikrobiologie

Der mikrobiologische Befund der Probe ist unauffällig und entspricht der mikrobiologischen Grundbelastung.

GC-MS-Screening

Folgende Substanzen wurden mittels GC-MS detektiert:

RT			Konz.	Standard O/V	SML
[min]	Substanz	CAS Nr.	[mg/dm ²]	[mg/kg LM]	[mg/kg LM]
9.2	Dibutylphthalat	84-74-2	0.011	0.067	0.3
20.4	Sterol * (m/z 394.360+135.117+81.070+207.0330)		0.006	0.033	-
21.9	Sterol * (m/z 207.033+315.305+400.370)		0.010	0.059	-
22.1	Sterol * (m/z 412.370+207.033+81.070)		0.015	0.089	-
22.6	Sterol * (m/z 414.387+329.321+213.165+145.101)		0.037	0.22	-
23.4	Sterol * (m/z 174.104+207.033+410.355)		0.004	0.022	-

* oder vergleichbare Struktur

Die Quantifizierung erfolgte ausschliesslich über die zugesetzten Markersubstanzen und unterliegt somit einer gewissen Messunsicherheit. Erst ab einer berechneten Konzentration von 20 µg/kg kann man davon ausgehen, dass Substanzen zweifelsfrei über 10 µg/kg migrieren.

Der spezifische Migrationswert [mg Substanz / kg Lebensmittel] wurde unter der Annahme berechnet, dass eine kubische Verpackung mit einer Oberfläche von 6 dm² mit 1 kg Lebensmittel in Kontakt kommt. Mit jedem abweichenden Oberflächen-zu-Volumen-Verhältnis resultiert ein anderer spezifischer Migrationswert.

Standard O/V: 6 dm² / 1 kg Lebensmittel

Beurteilung

Basierend auf den uns vorgelegten Unterlagen und den von uns durchgeführten Analysen erfüllt das Produkt bei bestimmungsgemäsem Gebrauch die Anforderungen gemäss Verordnung (EG) 1935/2004.

Darüber hinaus sind die Anforderungen der Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 erfüllt, soweit zutreffend.

Diese Beurteilung bezieht sich ausschliesslich auf die oben erwähnten Testresultate in Verbindung mit der Rezeptur des Materials. Sie ist längstens 3 Jahre (bis Ende Dezember 2017) gültig. Im Falle einer Änderung der Ausgangsstoffe jedwelcher Art (Änderung der Spezifikation der Rohstoffe oder Additive, Lieferantenwechsel etc.), des Verarbeitungsverfahrens, der gesetzlichen Bestimmungen oder neuer toxikologischer Erkenntnisse verliert diese Beurteilung ihre Gültigkeit.

Beurteilungsgrundlagen

- EN 14338 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Voraussetzungen für die Bestimmung des Überganges von Papier und Pappe durch die Anwendung von modifizierten Polyphenylenoxiden (MPPO) als ein Simulanz, März 2004
- EN 1186 Materials and Articles in Contact with Foodstuffs - Plastics, May 2002
- Schweizer Bedarfsgegenständeverordnung (SR 817.023.21) vom 23.11.2005, Stand 01.04.2013
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 vom 14.01.2011, geändert durch Nr. 321/2011 (01.04. 2011), Nr. 1282/2011 (28.11.2011), Nr. 1183/2012 (30.11.2012) und Nr. 202/2014 (03.03.2014)
- Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27.10.2004
- DIN 10955: Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel, Juni 2004
- DGCCRF INFORMATION NOTICE 2004 / 64 ON MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS

Resultate	Probe 1	Zuckerrohr unbeschichtet		
Parameter		Resultat	Einheit	Andere
Methode				Bezugswerte Bestimmungsgrenze
Migration Bedingung		0.5h/220°C, 2h/70°C		
LMPMET0705				
Globalmigration Tenax		1 mg/dm ²		10
LMPMET0705				BG: 1
Migration Bedingung		Kekse: 0.5h/120°C,		
LMPMET0705		2h/70°C		
Geruchsabgabe (nach DIN 10955)		0 / 0		
LMPMET0707(na)				
Bezogen auf		Wasser-Auszug:		
-		24h/20°C		

<u>Resultate</u>	Probe 1	Zuckerrohr unbeschichtet		
Parameter Methode		Resultat Einheit	Andere Bezugswerte	Bestimmungsgrenze
Formaldehyd LMPMET0730	CAS 50-00-0	<0.1 mg/dm ²		BG: 0.1
Formaldehyd LMPMET0730	CAS 50-00-0	<0.6 mg/kg LM	15	BG: 0.6

Parameter Methode		Resultat Einheit	Andere Bezugswerte	Bestimmungsgrenze
Bezogen auf		Wasser-Auszug: 24h/20 °C (nach EN 647)		
Blei LMPMET091 (ICP-MS)		<0.05 mg/kg	3	BG: 0.05
Cadmium LMPMET091 (ICP-MS)		<0.05 mg/kg	0.5	BG: 0.05
Chrom LMPMET091 (ICP-MS)		<0.2 mg/kg	0.3	BG: 0.2
Quecksilber LMPMET091 (ICP-MS)		<0.2 mg/kg	0.25	BG: 0.2

Ansatz Mikrobiologie 16.10.2014

Parameter Methode		Resultat Einheit
Aerobe mesophile Keime CMBMET20		nicht nachweisbar KBE/25cm ²

Bericht freigegeben durch: Dr. Thomas Gude, Prüfleiter

Für Rückfragen steht Ihnen gerne auch Ihr Kundenberater zur Verfügung:

Frau Nicole Mauser, Telefon direkt +41 58 577 10 90

