

Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände

Produktbezeichnung:	Einweg-Hygiene-Spritzbeutel Premium Klar, 30 cm	Art.-Nr. GEVIS:	881593
		Art.-Nr. BÄKOS:	

Allgemeine Angaben

Hersteller/Lieferant:	Keeplastics Vertrieb D, A, Oliver Flodman		
Straße/Postfach:	Feldstraße 19		
Postleitzahl:	38667	Ort:	Bad Harzburg
Telefon:	05322/ 559 559	Telefax:	05322/ 559 558
E-Mail:	oliver.flodman@web.de		
Ansprechpartner:	Oliver Flodman		
Artikel- Nr. Lieferant:	15121200		
EAN:	801809151258		

Erklärung

Hiermit bestätigen wir, dass die an die BÄKO-ZENTRALE Süddeutschland eG gelieferten Verpackungsmaterialien und Lebensmittelbedarfsgegenstände den deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften in ihrer jeweils gültigen Fassung entsprechen, insbesondere der VO (EG) 178/2002, der VO (EG) 1935/2004, der VO (EG) 2023/2006, dem LFGB und der BedarfsgegenständeVO sowie den BfR-Empfehlungen. Alle Gegenstände sind nach Artikel 15 der VO (EG) 1935/2004 gekennzeichnet. Die Rückverfolgbarkeit der angelieferten Materialien ist auf allen Stufen gewährleistet. Die Materialien geben keine Stoffe ab, die die Gesundheit gefährden können oder das Lebensmittel negativ beeinflussen. Weder die Produkte selbst noch eingesetzte Druckfarben, Lacke und Klebstoffe enthalten als Rohstoff oder als bekannte Verunreinigung giftige oder sehr giftige Stoffe oder krebserzeugende, erbgutverändernde und/oder fortpflanzungsgefährdende Stoffe.

Verpackungen entsprechen darüber hinaus insbesondere der VO (EG) 372/2007, der RL 94/62/EG und der Verpackungsverordnung. Zellglas entspricht der RL 2007/42/EG in der jeweils gültigen Fassung.

Maschinen und Anlagenteile entsprechen darüber hinaus den zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens gültigen einschlägigen Normen für Lebensmittelmaschinen und -geräte. Wir bestätigen, dass die bearbeiteten Lebensmittel durch unsere Anlage bei bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht negativ beeinflusst werden. Es können von uns freigegebene „Food Grade“ Schmierstoffe (z.B. „H1“) eingesetzt werden.

Schmierstoffe sind unbedenklich und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (z.B. NSF-H1, „Food Grade“, o.ä.). Die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter (Erstellungsdatum nicht älter als 2 Jahre) und technischen Merkblätter/Produktbeschreibungen sind beigelegt.

Reinigungsmittel sind für die Reinigung in Lebensmittelbetrieben und insbesondere für die Reinigung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt bei bestimmungsgemäßer Anwendung gemäß mitgelieferter Gebrauchsanleitung geeignet. Die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter (Erstellungsdatum nicht älter als 2 Jahre) / technische Merkblätter / Produktbeschreibungen und ggf. vorhandene Gutachten sind beigelegt.

Das oben genannte Produkt ist

☐ geeignet für alle Lebensmittel

☒ geeignet ☐ nicht geeignet

für folgende Lebensmittel und/oder Arten von Lebensmitteln, ggf. unter Berücksichtigung nachfolgend spezifizierter Temperatur- und/oder Lagerungsbedingungen (bitte ggf. Beiblatt verwenden):

Siehe Analyse unseres beiliegenden NormPack Zertifikates.

keeplastics

Feldstraße 19
D-38667 Bad Harzburg
www.keeplastics.de
Mobil: 01 60/7 17 56 56

Bad Harzburg, 04.Juli 2013
Ort, Datum

Stempel und Unterschrift des Herstellers/Lieferanten

Dokument: Konformitätserklärung LM-BdG	Stand: 19.12.2011	Gedruckt am: 04.08.2013	Seite 1/2
--	-----------------------------	-----------------------------------	------------------

Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände

Weitere Informationen zu Lebensmittelbedarfsgegenständen aus **Kunststoff**.
Bitte diese Seite für jeden Artikel mit Lebensmittelkontakt gesondert ausfüllen!

Produktbezeichnung:	Einweg-Hygiene-Spritzbeutel Premium Klar, 30 cm	Art.-Nr. GEVIS:	881593
		Art.-Nr. BÄKOS:	
Produktmaterial:	LDPE		

Bestätigung:

Das Produkt entspricht den Vorschriften der VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 10/2011, der VO (EG) 1895/2005, der VO (EG) 282/2008, der RL 2007/19/EG und der RL 2002/72/EG in ihrer jeweils gültigen Fassung. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationswerte erfüllen bei spezifikationsgemäßer Anwendung die gesetzlichen Anforderungen. Die Prüfung erfolgte gemäß Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG. Sofern eine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet wird, entspricht sie den gesetzlichen Anforderungen.

Enthält das Produkt Stoffe und/oder Abbauprodukte, die Verwendungsbeschränkungen gemäß der Bedarfsgegenständeverordnung oder der VO (EG) 10/2011 (Anhang I und II) unterliegen oder für die diese Verordnungen Spezifikationen enthalten?

☐ **nein** ☐ **ja, folgende** (enthaltene Stoffe bitte auflühren und in einer Anlage erläutern!)

Nr. Stoffbezeichnung

1
2
3
4
5

Enthält das o.g. Produkt Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegt oder für die Reinheitskriterien nach der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung gelten (Dual-Use-Stoffe)?

☐ **nein** ☐ **ja, folgende** (enthaltene Stoffe bitte auflühren und in einer Anlage erläutern!)

Nr. Stoffbezeichnung

1
2
3
4
5

Spezifikationen zum vorgesehen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material **nicht** in Berührung kommen sollen:

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Produktes festgestellt wurde:

keeplastics

Feldstraße 19

D-38667 Bad Harzburg

www.keeplastics.de

Mobil: 01 60 77 17 56 56

Bad Harzburg, 04.07.2013

Ort, Datum

Stempel und Unterschrift des Herstellers/Lieferanten

Dokument: Konformitätserklärung LM-BdG	Stand: 19.12.2011	Gedruckt am: 04.08.2013	Seite 2/2
--	-----------------------------	-----------------------------------	------------------



NORMPACK® - CERTIFICATE

Registration No:

029 08 100 3189 31

Valid until:

2017-07-20

We declare that our material/article is manufactured in accordance with the Normpack Norm

Trade name (and type):

Keesal ULTRA clear

All layers in the material (start with food contact layer):

Polyethylen

Suitable for food type(s)

Contact time in foreseeable use

01.Drinks						02.Cereals, cereal products, pastry						03.Chocolate, sugar and products thereof						Polyolefins						Foods																																									
01.01	01.03					02.01	02.04					03.01	03.03					Time						>24h	<2h	<15																																							
01.02						02.02						02.05						03.02						Temp. °C						<40	<70°	<100°																																	
						02.03						02.06												DRF: No						Overall Migration						Specific Migration																													
04.Fruit, vegetables and products thereof						05.Fats and oils						06.Animal products and egg						Simulants:						A	B	C	D1	D2	A	B	C	D1	D2	E																															
04.01	04.04					05.01												06.01						06.04						Time						10 d	10 d	x	10 d	10 d		10 d				10 d																			
04.02						04.05						05.02												06.02						06.05						Temp. °C						40	40	x	40	40		40				60													
04.03																		06.03						06.05***						Time																																			
07.Milk products						08.Miscellaneous products										Temp. °C																																																	
07.01	07.03					08.01						08.05						08.09						08.13						Results mg/kg						<60	Method				Measurement				mg/kg	<60	Method				Measurement														
07.02						07.04						08.02						08.06						08.10						08.14						Functional barrier						No	E.no				No				PAA	<0,01	Metals				<SML								
												08.03						08.07						08.11						08.15						Material/ product						Migration test on the construction						Area.dm²						6	Vol.dm³										
												08.04						08.08						08.12																																									

The Simulants consists of: A: 10% EtOH, B: 3% HAc
C: 20% EtOH, D1: 50% EtOH, D2: Oil, F: MPPPO
x: Screening, *Food type 01.04, D2= 95% EtOH
**Whole eggs

CAS-no or PM/ref-no

111-66-0, 2082-79-3, Ref No 68320

Restrictions and specifications

There are not food additives (E) in these product

Other information

(worst case scenario) the specific migration limits for these substances are not exceeded. Calculation are based on 6 dm² film which is according to Regulation (EU) 10/2011 the standard pack 1 kg food and on 100 um film.

Has the company implemented a system for?

Traceability, Art. 17, L 1935/2004

Yes

GMP, L 2023/2006

Yes

The certificate is valid provided that the demands of §3 of the Normpack-Norm are fulfilled

Declaration Of Compliance (DoC) ?

Yes

If our product is further processed, the manufacturer/processor of the finished product is responsible that the migration demands are met. We also declare that should we on any occasion change the composition of our products in a way that would interfere with the declaration, we will inform your company

Company: Keeplastics AB

Web address (URL): www.keeplastics.se

Date: 2015-06-10

Signature of product/production responsible:

The certificate documentation is audited by the Normpack secretariat

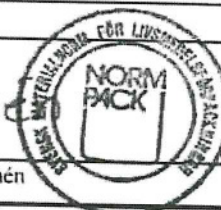
Date: 2015-08-27

Normpack stamp and signature

Kristina Salmén

Clarification of signature Per-Owe Johansson

Clarification of signature: Kristina Salmén





SWEDISH MATERIAL NORM (THE NORMPACK® NORM) FOR MATERIALS AND ARTICLES IN CONTACT WITH FOODSTUFFS

6th update, 2015.

§1 Materials and articles in contact with foodstuffs shall meet the demands laid down in the Swedish Food Act (SFS 2006:804) and Regulation (EC) 178/2002, the Food Decree (SFS 2006:813), Directive 2232/96/EC and Regulation (EC) 1935/2004/EC, the Ordinances on Materials and Articles Intended to come into Contact with Foodstuffs (LIVSFS 2011:7), on Nutritional Supplements (LIVSFS 2003:9), on Food Additives (LIVSFS 2003:20, updated by LIVSFS 2004:30), and on Certain Foreign Substances in Food (SLVFS 1993:36 with amendments) With any subsequent reprints and amendments

The following Directives and Regulations in force, specific for materials and products for food contact, are included in the Normpack-Norm

EC-regulations 178/2002 (the Food Law), 1935/2004 (the Framework), 2005/31 (Ceramics), 2023/2006 (GMP), 2007/42 (Cellophane), 282/2008 (Recycled plastic), 450/2009 (A&I packaging), L 10/2011 (Plastic) and 321/2011 (Plastic-BPA), L 1282/2011 (Plastic 2nd update), L 202/2014 (Plastic 3.th), L 1895/2005 (Epoxi), L 1183/2012, L 93/11 (N-nitrosamine)

§2 For materials not covered in detail in Swedish food legislation one of the following regulations shall be invoked:

- * The Dutch Packaging and Food-utensils Regulation (Warenwet) Holland
- * Kunststoffe im Lebensmittelverkehr, Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), and Bedarfsgegenständeverordnung published in Bundesgesundheitsblatt, Tyskland.
- * Code of Federal Regulations, 21, Food and Drugs, § 174, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 182, 184, 186 and 189 (FDA), USA.

§3 To prevent incorrect usage of materials and articles in contact with foodstuffs, supplier and buyer at all manufacturing and handling levels shall confer about the suitability of the product for the intended purpose.

§4. Control of migration

If there is a limit regulating materials and articles, the following alternative methods are suggested to establish whether the product meets the demands of Regulation (EU) 10/2011 with subsequent amendments according to presented time plan:

1. Measurements using standardised methods Or Measurements using fully validated or recommended methods
2. Mathematical calculations if 1 is missing

§5 The period of validity of the Normpack-certificate is shown on the certificate. It is subject to the composition of the product or applicable legislation and regulations not being changed during the period of validity and provided that the company is a member of Normpack

www.innventia.com/Normpack

www.slv.se

www.bfr.zadl.de

Contact: Kristina.salmen@innventia.com

ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/spec_dirs_en.htm

www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm

<https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stcrt-2014-8531.html>

- | | |
|---|--|
| <p>1 Drinks</p> <p>01.01 Non-alc or alc beverages of an alcoholic str < 6% vol
A. Clear beverages, B Opaque</p> <p>01.02 Alcoholic beverages of an alcoholic strength of 6-20% vol</p> <p>01.03 Alcoholic beverages of an alcoholic strength of 6-20% vol</p> <p>01.04 Other: undenaturated ethylalcohol</p> <p>2 Cereals, cereal products, pastry, cakes and other bakers' wares</p> <p>02.01 Starches</p> <p>02.02 Cereals, unprocessed, puffed, in flakes</p> <p>02.03 Fine and coarse flour of cereals</p> <p>02.04 Dry and fresh pasta</p> <p>02.05 Pastry, biscuits etc, dry /A. With fatty subst. on surface /B. Other</p> <p>02.06 Pastry, cakes, etc, fresh: /A. With fatty subst. on surface /B. Other</p> <p>3 Chocolate, sugar and products thereof, confectionery products</p> <p>03.01 Chocolate, ch. coated prod, substitutes and prod coated with substit</p> <p>03.02 Confectionery products: /A. In solid form /L. With fatty subst. on surface /H. Other /B. In paste form /I. With fatty subst. on surface /II. Moist</p> <p>03.03 Sugar and sugar products /A. In solid form /B. Molasses, syrup, honey</p> <p>4 Fruit, vegetables and products thereof</p> <p>04.01 Whole fruits, fresh or chilled, unpeeled</p> <p>04.02 Processed fruit: /A. Dried or dehydrated /B. In the form of purée, preserves, paste, in its own juice /C. Preserved in a liquid medium /I. Only II a</p> <p>04.03 Nuts /A. Shelled, dried, flaked /B. Shelled, roasted /C. In paste/cream</p> <p>04.04 Whole vegetables, fresh or chilled, unpeeled</p> <p>04.05 Processed vegetables: /A. Dried or dehydrated /B. Fresh /C. In the form of purée, paste, in own juice</p> <p>5 Fats and oils</p> <p>05.01 Animal and vegetable fats and oils, whether natural or treated</p> <p>05.02 Margarine, butter and fats and oils made from water emulsions in oil</p> | <p>6 Animal products and egg</p> <p>06.01 Fish: /A. Fresh, chilled /B. Preserved fish: I. In oily II. waterbased</p> <p>06.02 Crustaceans and molluscs /A. Fresh with shells /B. Shelled</p> <p>06.03 Meat of all zoological species /A. Fresh, chilled, B. Processed, C. Marinated</p> <p>06.04 Preserved meat: /A. In a fatty or oily m /B. In an aqueous m</p> <p>06.05 Whole eggs, egg yolks, egg whites /A. In powder, dried or frozen /B. Liquid and cooked</p> <p>7 Milk products</p> <p>07.01 Milk /A. Milk and milk based beverages /B. Milk powder</p> <p>07.02 Fermented milk such as yoghurt, buttermilk and the like</p> <p>07.03 Cream and sour cream</p> <p>07.04 Cheese: /A. Whole, with inedible rind /B. without rind or with edible rind /C. Processed /D. Preserved: I. In an oily m: II. In an aqueous m</p> <p>8 Miscellaneous products</p> <p>08.01 Vinegar</p> <p>08.02 Fried or roasted foods: /A. Fried potatoes /B. Of animal origin</p> <p>08.03 Preparations for soups, homogen. composite foods, preparations, /A. In powder form or dried: I. Of a fatty character: II. Other /B. In other forms I. Of a fatty character: II. Other</p> <p>08.04 Sauces: /A. Aqueous /B. Of a fatty character</p> <p>08.05 Mustard (except mustard in powder form under 08.14)</p> <p>08.06 Sandwiches, toasts, pizza etc /A. With a fatty surface /B. Other</p> <p>08.07 Icecream</p> <p>08.08 Dried food /A. With a fatty surface /B. Other</p> <p>08.09 Frozen or deep-frozen foods</p> <p>08.10 Concentrated extracts of an alcoholic strength >= 6 % vol</p> <p>08.11 Cocoa /A. Cocoa powder /B. Cocoa paste</p> <p>08.12 Coffee, roasted or unroasted, decaffeinated or soluble, etc</p> <p>08.13 Aromatic herbs and other herbs</p> <p>08.14 Spices and seasonings in the natural state</p> <p>08.15 Spices and seasonings in an oily medium, e.g. pesto and curry paste</p> |
|---|--|