

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

RAGALLER

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com

BÄKO München Altbayern und Schwaben eG
Lindenring 1
82024 Taufkirchen

Kontakt: **Michael Wiedemann /
Christin Randel**
Zeichen: **MWI / CR**
Telefon: **+49 (0) 39205-41 11 76**
Telefax: **+49 (0) 39205-41 11 95**
E-Mail: **qm@ragaller.com**

Langenweddingen, 05.05.2023

Konformitätserklärung – Kunststoff PP

Artikel	Bezeichnung	Rohstoff
533746	Verpackungsbecher PP mit Deckel 250ml Ø101mm klar	PP
533747	Verpackungsbecher PP mit Deckel 250ml Ø101mm klar	PP
533766	Verpackungsbecher PP mit Deckel 500ml Ø101mm klar	PP
533767	Verpackungsbecher PP mit Deckel 500ml Ø101mm klar	PP
534527	Verpackungsbecher mit Deckel PP 200ml 108x81x44mm klar	PP

Auf Basis der Informationen unserer Vorlieferanten stellen wir Ihnen die folgende Konformitätserklärung aus:

Hiermit bestätigen wir, dass die von der Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG gelieferten und zukünftig zuliefernden, oben genannten Produkte, den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften in ihrer jeweiligen aktuellen Fassung entsprechen.

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung 10/ 2011 EU
- Bedarfsgegenstandsverordnung
- EG VO 2023/2006
- EU-Richtlinie über Verpackungen & Verpackungsabfälle 94/62 EG

Anwendungsbeschreibung:

Art/Arten von Lebensmitteln für die das Material geeignet ist:

- trockene, feuchte, fetthaltige und saure Lebensmittel

Einschränkungen:

- keine

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Lebensmittelkontakt:

30 Tage bei Raumtemperatur oder darunter

bis zu 2 Stunden bei 70°C

Tiefkühlgeeignet bis -18°C/20°C

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

RAGALLER

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com

Sollten die benannten Prüfmuster nicht den zuvor ausgewiesen, von uns gelieferten Artikeln entsprechen, bitten wir sie die entsprechenden Angaben zu vernachlässigen.

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

Artikelgruppe	Verhältnis
Muster A	6 dm ² je 1kg Lebensmittel
Muster B	8,5 dm ² je 1kg Lebensmittel
Muster C+D	10 dm ² je 1kg Lebensmittel

Gesamtmigration:

Die Bestimmungen wurden nach den Methoden zur „Untersuchung von Bedarfsgegenständen“ entsprechend den Vorschriften B 80.30, 1 bis 3 (EG) der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB und nach den Vorgaben der Normenserien EN 1186 und EN 13130 durchgeführt. Die Auswahl der Prüfsimulanzen sowie der Kontaktbedingungen erfolgte nach den Vorgaben der Anhänge III und V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“

Prüfmethode: gefüllter Prüfkörper (Muster A, B,C)
 vollständiges Eintauchen (Muster D)

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

RAGALLER

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com

Probe	Simulanz	Prüfbedingen (Zeit / Temperatur)	Ergebnis
Muster A	3%ige Essigsäure	10 Tage / 40°C	6,3 mg/dm ²
	10% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	95% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	Isooctan	2 Tage bei 20°C	2,8 mg/dm ²
Muster B	3%ige Essigsäure	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	10% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	95% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	Isooctan	2 Tage bei 20°C	2,7 mg/dm ²
Muster C	3%ige Essigsäure	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	10% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	95% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	Isooctan	2 Tage bei 20°C	6,2 mg/dm ²
Muster D	3%ige Essigsäure	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	10% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	95% Ethanol	10 Tage / 40°C	nicht bestimmbar < 2mg/dm ²
	Isooctan	2 Tage bei 20°C	10 mg/dm ²

Kommentar:

Aufgrund eines Geheimhaltungsabkommens mit den Lieferanten dürfen keine weiteren Angaben zu den überprüften Monomeren bzw. Additiven und den angewandten Untersuchungsmethoden gemacht werden. Es wurden aber ausschließlich akkreditierte / validierte Prüfmethoden verwendet, die es erlauben, die gesetzlichen Vorschriften zu überprüfen.

Es werden SML-Stoffe eingesetzt, sie liegen aber unter den gesetzlichen Grenzwerten.

**Inverkehrbringer:
(Einführer):**

Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG
Schleißheimer Str. 93c; D-85748 Garching bei München

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

RAGALLER

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com

Bestimmung der Farblässigkeit (falls Artikel eingefärbt ist, z.B. weiß):

Die Bestimmung erfolgte nach der Methode zur Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoffen und anderen Polymeren auf Farblässigkeit, 24. Mitteilung zur Untersuchung von Kunststoffen: Bundesgesundheitsblatt 15, 285 (1972)

Als Prüfsimulanz wurden Wasser, 3% Essigsäure, 10% Ethanol und Olivenöl benutzt.

Ergebnis: Die Einfärbung ist in Kontakt mit allen Prüfsimulantien farbecht.

Lagerbedingungen:

Zeit	Produzenten empfehlen ein max. Lagerung von 12 Monaten
Temperatur	ideal: Raumtemperatur oder darunter
Luftfeuchte	normal 40-60%
sonstiges	– vor direkte und indirekte Sonneneinstrahlung schützen – angebrochene Kartons sorgfältig verschließen

Gemäß der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011, Anhang 5, Kapitel 2, Punkt 2.1.4 B deckt die Prüfung bei 40°C, 10 Tagen Dauer jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ab. Unter Buchstabe F wird die Temperatur für die Tiefkühlbedingungen auf -15°C festgelegt.

Für die Prüfung der Gesamtmigration nach Kapitel 3 der genannten Verordnung ist die Prüfbedingung ebenfalls 10 Tage, 40°C für die Prüfung jeglicher Lagerung bei Raumtemperatur oder darunter anzuwenden.

Ein langzeitiger Lebensmittelkontakt unter Kühl- und Tiefkühlbedingungen wird daher abgedeckt. Wir weisen jedoch darauf hin, dass die technische Eignung der Verpackungsbecher für den genannten Einsatzbereich separat zu bewerten ist.

In o.g. Produkten wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Es werden keine Dual-Use-Stoffe eingesetzt.

Sämtliche an Sie gelieferten o.g. Produkte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Sollten Sie diesbezüglich Aktualisierungen ergeben, werden wir Sie aufgefordert darüber informieren und Ihnen die neue Lebensmittel-Unbedenklichkeitserklärung zusenden.

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

RAGALLER

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com

Des Weiteren bestätigen wir die Chargen-Kennzeichnung sowie die dadurch gewährleistete Rückverfolgbarkeit aller gelieferten Produkte gemäß EG VO 1935/2004, Artikel 17.

Die in dieser Konformitätserklärung aufgeführte(n) produktspezifische(n) Verordnung(en) liefern die Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllen die Produkte bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehende Eignung der Produkte für das vorgesehene Füllgut, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG

Erstellt von: Christin Randel (03.08.2020)