

Antalis Verpackungen GmbH, Bunsenstraße 11, 70771 Leinfelden-Echterdingen

Dewiback Produktions GmbH
Staakener Straße 30-37
13581 Berlin

Antalis Verpackungen GmbH
Bunsenstraße 11
70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 (0)711.75907-0
Telefax +49 (0)711.75907-89
info@antalis-verpackungen.de
www.antalis-verpackungen.de

Ihnen schreibt Olivier Riedlinger
E-Mail o.riedlinger@antalis-verpackungen.de

Telefon +49 (0)711.75907-85
Direkt-Fax +49 (0)711.75907-29
Datum 08.04.2021

Seite 1/3

Konformitätserklärung

Sehr geehrte Damen und Herren,

unser Vorlieferant / Hersteller bestätigt, für das von uns unter der Handelsbezeichnung

HDPE-Seitenfaltenbeutel
Breite: 600 mm
Höhe: 800 mm
Gesamte Seitenfalte: 400 mm
Dicke: 20 µ
Farbe: natur / transluzent
Artikel Nr. 11004-3757

gelieferte Produkt, die Konformität wie folgt:

”Dieses Produkt entspricht den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften:

- EU-Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände: (EG) Nr. 1935/2004
- Der Verordnung EU Nr.10/2011 und allen gültigen Änderungsverordnungen bis VO 2020/1245
- Der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- §30 und 31 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches
- Empfehlung dem Bundesinstitut für Risikobewertung III und IX

Ermittlung der Konformität:

In der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 sind folgende Gesamtmigrationsgrenzwerte (OML) festgelegt:

- 10 mg / dm² der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche
- 60 mg / kg Lebensmittel oder Simulanzlösemittel (bei Materialien vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder)
- Für alle Tests gilt der EU-Würfel: 6dm³ / 1kg Füllgut.



Antalis Verpackungen GmbH
Geschäftsführer
Andreas Hauf, Hervé Poncin

Sitz Leinfelden-Echterdingen
Registergericht HRB 221264, Stuttgart
USt-IdNr. DE 147 809 725

WE PACK YOU

Es gelten unsere AGB - online unter
www.antalis-verpackungen.de/agb

Anwendungsbereich:

Mit dieser Erklärung wird bestätigt, dass der oben genannte Artikel die gesetzlichen Bestimmungen für den Kontakt mit folgenden Lebensmitteln erfüllt: Getränke, Zuckerwaren, Obst und Gemüse, Fette und Öle, tierische Erzeugnisse, Milcherzeugnisse und trockene Lebensmittelmischungen mit und ohne Fettgehalt. Ferner wird bestätigt, dass kein PCR (Post-Consumer-Recyclingmaterial) zur Herstellung verwendet wird.

Ergebnisse der Overall Migration (OML):

Art der Untersuchung	Prüfnorm	Stimulanz	Einsatzdauer	Ergebnisse
Gesamtmigration OM2**	EU10/2011	A-Ethanol 10%	10 Tage / 40°C	<10mg/dm ²
Gesamtmigration OM2	EU10/2011	B-Essigsäure 3%	10 Tage / 40°C	<10mg/dm ²
Gesamtmigration OM2**	EU10/2011	D2-Pflanzenöl	10 Tage / 40°C	<10mg/dm ²
Gesamtmigration OM2	EN 14338	E-Tenax	10 Tage / 40°C	<1mg/dm ²

**Für HDPE Folien ist ein Einsatz für Hochtemperaturanwendungen möglich (ausgeschlossen saure Lebensmittel). Geprüft wurden HDPE Folien unter Prüfbedingung OM5 – 2 Stunden bei 100 °C, für Lebensmittelsimulanz A und D2.

Informationen zu Stoffen mit Beschränkungen (SML) und/oder Dual-Use Spezifikationen:

Bei der Herstellung der für oben genanntem Produkt eingesetzten Granulate, werden Stoffe mit Beschränkungen (SML) und / oder Dual-Use Additive eingesetzt. Die Einhaltung der Grenzwerte wird für die angegebenen Lebensmitteltypen und Anwendungsbedingungen bestätigt. Gemäß den Informationen der Rohstofflieferanten, können die in der Tabelle angegebenen Stoffe enthalten sein. Die in Klammern angegebenen Grenzwerte werden in den Folienrezepturen nicht überschritten. Berücksichtigt sind alle transparenten Folien in stumpfer und glatter Ausführung, sowie die für die lebensmittelverarbeitende Industrie typischen blauen Farbtöne. Für andere Einfärbungen oder spezielle technische Additive können zusätzliche Stoffe mit Beschränkung anfallen, deren Grenzwerte in jedem Fall ebenfalls eingehalten werden.

SML	Dual-Use
FCM 19 N,N-bis(2-hydroxyethyl) alkyl (C8-C18)amine (1.2mg)	E170 / FCM 21 carbonic acid, salts
FCM 69 Tris(nonyl-und/oder dinonylphenyl)phosphit (30mg)	E171 / FCM 610 titanium dioxide
FCM 106 Stearic acid (5mg Zn-salt)	E172 / Eisenoxid
FCM 132 Vinylidene fluoride (5mg)	E470a / FCM 9 acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats
FCM 264 1-octene (15mg)	E470a / Calcium stearate
FCM 282 Hexafluoropropylene (1mg)	E551 / FCM 504 silicon dioxide
FCM 356 1-Hex (3mg)	E553b / FCM 615 Talc
FCM 433 Antioxidant (6mg)	E900 / FCM 575 / Polydimethylsiloxan
Ref No Annex II - Aluminium (1mg)	
Ref No Annex II - Iron (48mg)	
Ref No Annex II - Zinc (5mg)	
Ref No Annex II - Copper (5mg)	

Non-intentionally added substances (NIAS):

NIAS sind immer vorhanden und in den meisten Fällen völlig unproblematisch. Die Risikobewertung wird unter Berücksichtigung der realen Exposition durchgeführt. In enger Zusammenarbeit mit einem akkreditierten Prüflabor werden diese Substanzen anhand eines 10 ppb Screening mittels GC/MS-FID überwacht. Die Endprodukte entsprechen Artikel 3 der Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004.

Mikrobiologische Untersuchung:

Prüfmethode:	DIN54378
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	<1 KBE / 100 cm ²
Hefen und Schimmelpilze:	<1 KBE / 100 cm ²
Enterobakterien:	<1 KBE / 100 cm ²

Zusammenfassung:

Gegen die Verwendung des Produktes bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne der EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der §§ 30 und 31 des LFGB bestehen keine Bedenken. Die eingesetzten Rohstoffe entsprechen der VO (EU) Nr. 10/2011.

Diese Erklärung beschränkt sich auf das oben genannte Produkt, wie es das Produktionswerk verlassen hat und gilt nicht für eine nachfolgende Weiterverarbeitung oder Veränderung. Die Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 liefert Leitfäden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Regelwerke für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der gesetzlichen Regelungen hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Die technischen Eigenschaften nehmen bei zu hoher oder zu niedriger Temperatur ab. Daher sollte diese Folie in einem Temperaturbereich von -25°C bis +75°C eingesetzt werden. Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

Hinweise zur Lagerung:

Um technische Eigenschaften nicht negativ zu beeinflussen empfehlen wir folgende Lagerbedingungen:

- Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
- Trockene Lagerung bei Temperaturen zwischen 5°C bis 30°C
- Angebrochene Ware wieder sorgfältig verpacken
- "

Danach erfüllen o. g. Produkte bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben der angegebenen Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Mit freundlichen Grüßen

Olivier Riedlinger (i.A.)
Qualitätsmanagement
Antalis Verpackungen GmbH

