

KARODUR-Wirkteller GmbH · Industriestraße 4 – 6 · D-53842 Troisdorf

BÄKO-Zentrale Süddeutschland
z.Hd. Norbert Hartl
Duisburger Str. 66
90451 Nürnberg

Unbedenklichkeitserklärung für Materialien und Gegenstände die mit Lebensmittel in Kontakt kommen.

Wir bestätigen, dass unser

KARODUR-Wirkteller

entsprechend den folgenden Europäischen Verordnungen hergestellt wird:

EG 1935/2004 vom 27.10.2004

„Definition, Einschränkungen und Anforderungen von Lebensmittelkontaktmaterialien,

2008/39/EG vom 06.03.2008

„Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit
Lebensmittel in Berührung zu kommen“,

EG2023/2006 vom 22.12.2006

„über Gute Herstellungspraxis“,

EU Nr. 10/2011 vom 14.01.2011

„Inverkehrbringen von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff“

Deutsche Bedarfsgegenständeverordnung vom 24.06.2013

Bei der Produktion werden keine rezyklierten Kunststoffe verwendet. Die zur Herstellung dieses Produktes verwendeten Monomere und Additive entsprechen der vorgenannten EU-Verordnung Nr. 10/2011 inkl. aller Änderungen, und in der EG-Verordnung Nr. 1935/2004, in der die nationale Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft implementiert ist, gelistet. Daher ist die Verwendung dieser Substanzen in Mitgliedsstaaten der Europäischen Union erlaubt.

Spezifikation zur Verwendung des Materials:

Gemäß Artikel 22, Absatz 2 der EU-Verordnung Nr. 10/2011, stützen sich die Migrationsmessungen, die zur Konformitätserklärung herangezogen werden, bis 31.12.2012 weiterhin auf die bisherigen Methoden, beschrieben im Abhang der Richtlinie 82/711/EWG. Laut Absatz 2 dieses Artikels können ab 01.01.2013 bis zum 31.12.2015 die Konformitätserklärungen auf Migrationsuntersuchungen, entweder nach den Methoden der Richtlinie 82/711/EWG oder nach Artikel 17 und 18 der EU-Verordnung Nr. 10/2011 durchgeführt werden, sodass noch ausreichende Übergangsfristen für die Aktualisierung der Prüfung bestehen und wir weiterhin auf die bereits vorhandenen Migrationsuntersuchungen Bezug nehmen.

Globalmigration (GM):

Die Grenzwerte von 10 mg/qdm wird eingehalten.

Prüfmedien: 3%ige Essigsäure (Lebensmittel mit hydrophilen Eigenschaften),
10 % Ethanol (Lebensmittel mit hydrophilen Eigenschaften),
pflanzliche Öle oder alternative Medien für fettige Lebensmittel.

Prüfbedingung: 10 Tage bei 40 Grad C

Spezifische Migration (SM):

Soweit die Bedarfsgegenständeverordnung für die verwendeten Monomere spezifische Migrationswerte (SML) oder als Alternative Höchstmengen in den Produkten (QM) vorschreibt, wird mindestens einer die beiden Werte unter den vorgenannten Prüfbedingungen eingehalten. Im Fall von Vinylchlorid (VC) trifft beides zu. Für den Restgehalt an monomerem VC garantieren wir einen Wert < 0,5 ppm (in Übereinstimmung mit der EU-Richtlinie 78/142/EWG, Anhang 1: <1,0 ppm).

Die Informationen stützen sich auf den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse und basieren auf den Angaben unserer Rohstofflieferanten.

Farbmittel:

Die pigmentierten Verbundstoffe sind frei von diarylhaltigen Pigmenten.

Dual Use Additive:

Dual Use Additive gemäß der EU-Verordnung Nr. 10/2011 sind Zusatzstoffe sowie sowohl für die Herstellung von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff als auch als Lebensmittelzusatzstoff oder Aromastoff zugelassen sind. Die Verbundstoffe können Dual Use Additive enthalten. Die Informationen stützen sich auf den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse und basieren auf den Angaben unserer Rohstofflieferanten. Adäquate Informationen über die Substanzen können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.

KARODUR-Wirksteller GmbH · Industriestraße 4 – 6 · D-53842 Troisdorf

Allgemein:

Die zulässigen Verwendungsbedingungen (Zeit, Temperatur, Lebensmittelart), die sich als unseren Prüfbedingungen ableiten, entnehmen Sie bitte der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 03.06.2013 bzw. der EU-Verordnung Nr. 10/2011 sowie den Richtlinien 85/572/EWG und 82/711/EWG mit ihren Änderungen.

Die Einhaltung der Anforderungen der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, besonders die Eignung der Artikel für die vorgesehene Anwendung, der Effekt auf Beeinträchtigung organoleptischer Eigenschaften wie Geruch und Geschmack der Nahrung sowie die Einhaltung aller möglichen Beschränkungen, muß von der Person sichergestellt werden, die die Artikel in den Umlauf bringt.

Durch die Beachtung der o.g. Vorschriften ist unsere Sorgfaltspflicht betreffend die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit der von uns gelieferten Produkte erfüllt. Die Prüfung der Eignung unserer Produkte für das vorgesehene Füllgut obliegt dem Verwender. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch die mangelnde Eignung unserer Produkte für das von Ihnen verwendete Füllgut entstehen.

Diese Erklärung ist nur für Ihre Firma bestimmt und ersetzt frühere Unbedenklichkeitserklärungen für Mitgliedsstaaten der EU. Nach einer Lieferunterbrechung von mehr als 12 Monaten verliert sie ihre Gültigkeit für neue Lieferungen des betreffenden Produktes.

Über lebensmittelrechtlich relevanten Änderungen der Zusammensetzung unserer oben angeführten KARODUR-Wirksteller werden Sie informiert.

Troisdorf, den 31.07.2017

KARODUR-WIRKTELLER GmbH

Dipl.-Ing. Ulrich Hensellek i.V. Nils Hensellek

A blue ink signature is written over a blue Karodur logo and company information. The logo is a blue diamond with "KARODUR" inside and three chevrons to the right. Below the logo, the company name "KARODUR-Wirksteller GmbH" and "Wasserschneidtechnik" are printed. Further down, the address "Industriestraße 4-6 D-53842 Troisdorf" and website "www.karodur.de" are listed, along with phone and fax numbers and an email address.

KARODUR-Wirksteller GmbH
Wasserschneidtechnik
Industriestraße 4 – 6 D-53842 Troisdorf
Tel: 02241/949408 Fax: 02241/401545
www.karodur.de E-Mail: info@karodur.de