



antalis **VERPACKUNGEN**

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaschinen
Verpackungslösungen
Verpackungsdienstleistungen

antalis 
Just ask Antalis

Antalis Verpackungen GmbH Bunsenstraße 11 70771 Leinfelden-Echterdingen

Bäko-Zentrale Süddeutschland AG
Benzstraße 3
68520 Ladenburg

70771 Leinfelden-Echterdingen
Bunsenstraße 11

Bearbeiter Olivier Riedlinger
Telefon +49 (0)711 75907-85
Telefax +49 (0)711 75907-39
E-Mail o.riedlinger@antalis-verpackungen.de

Datum 21.04.2015

Seite 1/2

Konformitätserklärung

Sehr geehrte Damen und Herren,

unser Vorlieferant bestätigt, für das von uns unter der Handelsbezeichnung

PP-Hohlkammerstegplatte
offene Kanten verschweißt
Lieferform: Zuschnitt
Länge: 980 mm
Breite: 580 mm
Grammatur: 2.000 g/m²
Dicke: 10 mm
Stegaufrichtung: 580 mm
Druck: unbedruckt
Farbe: natur / transluzent
Artikel Nummer: 11002-5491

gelieferte Produkt, **die Konformität wie folgt:**

„Wir erklären hiermit, dass der oben genannte Artikel den nachfolgenden gesetzlichen Vorschriften entspricht:

- Der EU Verordnung EU Nr.10/2011 und nachfolgenden Ergänzungen
- Der EU Verordnung (EG) 1935/2004.
- Der Verordnung EG Nr.2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Zusätzlich den nachfolgenden italienischen Gesetzgebungen:

- Decreto ministeriale (D.M) - 21.3.1973, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, e Successivi adeguamenti. (Hygienische Disziplin in Bezug auf Verpackungen, Behälter, Werkzeuge, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, und nachfolgende Änderungen)
- DPR777/82 und nachfolgende Ergänzungen

Das Produkt wurde aus nachfolgenden Rohstoffen hergestellt:

Polypropylen, Mineralverbindungen, Antioxidantien Additive

Antalis
Verpackungen
GmbH

Geschäftsführer
Tassilo Steinbach
Andreas Hauf
Hervé Poncin

Sitz
Leinfelden-
Echterdingen

Registergericht
HRB 221 264
Stuttgart

USt.-Ident-Nr.
DE 147 809 725

Es gelten unsere
Allgemeinen
Geschäftsbedingungen





antalis VERPACKUNGEN

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaschinen
Verpackungslösungen
Verpackungsdienstleistungen

antalis 
Just ask Antalis

Seite 2/2

Der Artikel enthält Stoffe mit Einschränkungen lt. den genannten Rechtsvorschriften. Das Material ist geeignet zur Verwendung in Kontakt mit trockenen und fetthaltigen Lebensmittel.

Liste mit Substanzen mit Beschränkungen und spezifischen Migrationslimits (SML):

- N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine (PM ref. 39090)
- Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tertbutylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl

Prüfbedingungen:

- Simulant: Olivenöl und Tenax
- Einsatzdauer: 10 Tage, 40°C

Siehe beiliegender Laborprüfbericht CSI Nr. 0263/FPM/FDC/14 v. 01.04.2014
(derzeit leider nur in italienischer Sprache)

Bitte beachten Sie, dass der oben genannte Artikel nachfolgende Zusatzstoffe enthalten kann, welche Beschränkungen für die Verwendung in Lebensmitteln gemäß der Verordnung (EG) 1333/2008 oder der Verordnung 1334/2008 unterliegen:

- Talc
- Glycerol monostearate 90%
- Stearic acid
- Octadecanoic acid, calcium salt

Diese Bestätigung gilt für das gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Richtlinien 82/711EWG und 85/572/EWG liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter.

Der Verwender des Produktes (oder der nachgeschaltete Nutzer, sofern zutreffend) ist verantwortlich dafür sicher zu stellen, dass die fertige Lebensmittelverpackung mit den Migrationsgrenzwerten, die im Lebensmittel selbst unter den tatsächlichen Verwendungsbedingungen anwendbar sind, in Übereinstimmung ist. Weiterhin ist der Abpacker des Lebensmittels verantwortlich dafür, mögliche Wechselwirkungen des Produktes oder seiner Bestandteile mit den Lebensmitteln zu überprüfen, die vor der Verwendung und in der Funktion der Endanwendungen kontrolliert werden müssen.

”

Danach erfüllt o. g .Produkt 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

Anlage

Antalis
Verpackungen
GmbH

Geschäftsführer
Tassilo Steinbach
Andreas Hauf
Hervé Poncin

Sitz
Leinfelden-
Echterdingen

Registergericht
HRB 221 264
Stuttgart

USt.-Ident-Nr.
DE 147 809 725

Es gelten unsere
Allgemeinen
Geschäftsbedingungen



DIVISIONE: **FOOD PACKAGING MATERIALS** LABORATORIO: **FOOD CONTACTS**
 DIVISION: **FOOD PACKAGING MATERIALS** LABORATORY:

RAPPORTO DI PROVA (Test Report)		Pag. 1 di/of
		pag. 7
N°	0263\FPM\FDC\14	Data: 01/04/2014 Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
SPECIMEN DESCRIPTION:

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
CLIENT:

NORMA DI RIFERIMENTO:
REFERENCE STANDARD:

D.P.R. 777 del 23 Agosto 1982 e D.L. 108 del 25 Gennaio 1992; D.M. 34 del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e succ. agg. e mod.
 Direttive europee: 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, 93/8/CEE GU L90 del 14/04/1993, 97/48/CE GUCE L 222 del 12/8/97; Regolamenti (EU) n. 10/2011 GUUE L 12 del 15/01/2011, n. 321/2011 GUUE L 87 del 02/04/2011 e n. 1282/2011 GUUE L 328 del 10/12/2011.
 Regolamenti (CE) n. 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04 e n. 1895/2005 GUCE L 302 del 19/11/2005.
 UNI EN 1186 1+15:2003.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
OUTSIDE DISTRIBUTION:

DISTRIBUZIONE INTERNA:
INSIDE DISTRIBUTION:

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
ACCREDITATION BODY:



RAPPORTO DI PROVA (Test Report)

N° 0263\FPM\FDC\14

Pag. 2
di/of
pag. 7

Data: 01/04/2014
Date:

DATI GENERALI

- Data ricevimento campioni: 21/02/2014
- Data inizio prove: 28/02/2014
- Data fine prove: 28/03/2014
- Deviazione dai metodi di prova: NO

IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI ESAMINATI

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia

CAMPIONAMENTO E PRELIEVO

Il campionamento e il prelievo iniziali sono stati eseguiti dal Committente della prova. Per l'esecuzione della prova sono stati prelevati casualmente, dai campioni consegnati al Laboratorio, i provini richiesti dalla norma tecnica adottata.

DICHIARAZIONE

I risultati di prova contenuti nel presente rapporto si riferiscono esclusivamente al campione provato.

Il presente rapporto non può essere riprodotto parzialmente senza l'autorizzazione del Responsabile del Centro.

Incertezza di misura: le incertezze di misura dichiarate in questo documento sono espresse come incertezza estesa, ottenuta moltiplicando l'incertezza tipo per il fattore di copertura K corrispondente al livello di fiducia di circa il 95%. Tale fattore K vale 2.

DETERMINAZIONI EFFETTUATE

1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

Idoneità all'impiego a contatto con gli alimenti secondo il D.P.R. 777 del 23 Agosto 1982 e D.L. 108 del 25 Gennaio 1992; D.M. 34 del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e succ. agg. e mod.

Direttive europee: 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, 93/8/CEE GU L90 del 14/04/1993, 97/48/CE GUCE L 222 del 12/8/97; Regolamento (EU) n. 10/2011 GUUE L 12 del 15/01/2011. Regolamenti (EU) n. 10/2011 GUUE L 12 del 15/01/2011, n. 321/2011 GUUE L 87 del 02/04/2011 e n. 1282/2011 GUUE L 328 del 10/12/2011.

Norma di riferimento: UNI EN 1186 1-15:2003

Liquidi simulanti	Condizioni di contatto
Olio d'oliva rettificato	10 giorni a 40°C



RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

Pag. 3
di/of
pag. 7

N° 0263\FPM\FDC\14

Data: 01/04/2014
Date:

La prova è stata eseguita secondo modalità **Single Side** sul liquido proveniente dal contatto.
Superficie: 0.95 dm². Volume: 100mL.
LR (limite di rilevabilità): 1 mg/dm²

2) MIGRAZIONE SPECIFICA IN TENAX: ALLESTIMENTO DEL CONTATTO CON TENAX, IL SIMULANTE E, COME DA REG.10/2011.

Norma di riferimento: UNI EN 1186-13:2003 B METODO - assorbimento da parte di ossido di polifenilene modificato (MPPO) - metodo TENAX.

Simulante	Condizioni di contatto
Ossido di polifenilene modificato (MPPO) - Tenax	10 giorni a 40°C

La prova è stata eseguita secondo modalità **Single side**.
Peso simulante: 1.2 g
Superficie: 0.3 dm²

3) MIGRAZIONE SPECIFICA DI ALCHIL AMMINA ETOSS. C8-C18

La determinazione della migrazione specifica di N,N-Bis(2-idrossietil)alchil(C8-C18)ammina viene effettuata dopo concentrazione del liquido simulante e successiva analisi con sistema LC-MS. La quantificazione è eseguita mediante una calibrazione esterna di N,N-Bis(2-idrossietil)alchil(C8-C18)ammina nei/l medesimi/o liquidi/o simulanti/e Incertezza di tipo composta: 7%.

LMS: 1.2 mg/kg

LR: 0.5 mg/kg.

4) MIGRAZIONE SPECIFICA DI FOSFONITO DI DI-TERZ-BUTILE CON BIFENILE (PEPQ - CAS 119345-01-6, REF 83595)

Determinazione della migrazione specifica di FOSFONITO DI DI-TERZ-BUTILE CON BIFENILE (PEPQ - CAS 119345-01-6, REF 83595) effettuata nei simulanti derivanti dalla prova di cessione mediante tecnica GC/MS.

LMS: 18 mg/kg

LOQ: 5 mg/kg

5) MIGRAZIONE SPECIFICA DI DNBP (CAS 84-74-2)

Verifica della migrazione specifica di DNBP nei liquidi simulanti acquosi e oleosi derivanti dalla prova di cessione.

La quantificazione è effettuata tramite calibrazione con il relativo ftalato mediante tecnica di analisi GC/ MSMS.

LMS: 0.3 mg/kg

LR:0.1 mg/kg



RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

N° 0263\FPM\FDC\14

Pag. 4
di/of
pag. 7

Data: 01/04/2014
Date:

6) MIGRAZIONE SPECIFICA DI DEHP (CAS 117-81-7)

Verifica della migrazione specifica di DEHP nei liquidi simulanti acquosi e oleosi derivanti dalla prova di cessione.

La quantificazione è effettuata tramite calibrazione con il relativo ftalato mediante tecnica di analisi GC/ MSMS.

LMS: 1.5 mg/kg

LR:0.1 mg/kg

RISULTATI

1) DETERMINAZIONE DELLA MIGRAZIONE GLOBALE

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia						
Simulante: Olio d'oliva rettificato						
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C						
Unità di misura: mg/dm²						
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	media volatili (da sottrarre al valor medio solo se > 2)	val. medio – media vol.	incertezza estesa	Valore limite (secondo Reg.10/2011)
24.5	26.3	3.0	2.6	23.7	3.0	10 ± 3
27.2						
27.1						
Coefficiente di Correzione X secondo Reg. 10/2011 UE					3	

2) MIGRAZIONE SPECIFICA DI ALCHIL AMMINA ETOSS. C8-C18

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia			
Simulante: Olio d'oliva rettificato			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
<0.5	<0.5	--	1.2
<0.5			
<0.5			



RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

Pag. 5
di/of
pag. 7

N° 0263\FPM\FDC\14

Data: 01/04/2014
Date:

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia

Simulante: **Tenax**

Condizioni di contatto: **10 giorni a 40°C**

Unità di misura: **mg/kg**

valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
<0.5	<0.5	---	1.2
<0.5			
<0.5			

3) MIGRAZIONE SPECIFICA DI FOSFONITO DI DI-TERZ-BUTILE CON BIFENILE (PEPQ - CAS 119345-01-6, REF 83595)

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia

Simulante: **Olio d'oliva rettificato**

Condizioni di contatto: **10 giorni a 40°C**

Unità di misura: **mg/kg**

valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
<5.0	<5.0	--	18
<5.0			
<5.0			

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia

Simulante: **Tenax**

Condizioni di contatto: **10 giorni a 40°C**

Unità di misura: **mg/kg**

valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
<5.0	<5.0	--	18
<5.0			
<5.0			



RAPPORTO DI PROVA
(Test Report)

N° 0263\FPM\FDC\14

Pag. 6
di/of
pag. 7

Data: 01/04/2014
Date:

3) MIGRAZIONE SPECIFICA DI DNBP (CAS 84-74-2)

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia			
Simulante: Olio d'oliva rettificato			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
< 0.1	< 0.1	---	0.3
< 0.1			
< 0.1			

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia			
Simulante: Tenax			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
< 0.1	< 0.1	---	0.3
< 0.1			
< 0.1			

4) MIGRAZIONE SPECIFICA DI DEHP (CAS 117-81-7)

Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia			
Simulante: Olio d'oliva rettificato			
Condizioni di contatto: 10 giorni a 40°C			
Unità di misura: mg/kg			
valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
< 0.5	< 0.5	---	1.5
< 0.5			
< 0.5			

**CSI**
CERTIFICAZIONE E TESTING**RAPPORTO DI PROVA**
(Test Report)

N° 0263\FPM\FDC\14

Pag. 7
di/of
pag. 7Data: 01/04/2014
Date:**Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia**Simulante: **Tenax**Condizioni di contatto: **10 giorni a 40°C**Unità di misura: **mg/kg**

valore determinato	valore medio	incertezza estesa	LMS (secondo Reg.10/2011)
< 0.5	< 0.5	---	1.5
< 0.5			
< 0.5			

CONCLUSIONI

In base alla documentazione fornitaci e ai parametri sottoposti a controllo, da voi richiesti, il campione **Campione 0049 progressivo 316641 lastra CPL 10/2000 colore NEUTRO/000, canna doppia** è idoneo al contatto con gli alimenti oleosi o grassi (ad eccezione di quelli aventi Coefficiente di Correzione X=1 o X=2) e secchi per quali sono previsti i simulanti D2 ed E.

L'idoneità è valida purché i monomeri, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici impiegati siano conformi alla legislazione vigente, gli eventuali limiti di migrazione specifica siano rispettati e non si verifichino modificazioni sfavorevoli delle caratteristiche organolettiche dell'alimento.

DATA
Date

01/04/2014

RESP. FOOD PACKAGING
MATERIALS
Division Head
Alberto TaffurelliRESP. DEL CENTRO
Managing Director

Pasqualino Cau