

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

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 – HDPE

Artikel	Bezeichnung	Rohstoff
320025	Abrissbeutel HDPE 240x350mm 11my geblockt transparent	HDPE
323821	Fleischsäcke HDPE 500x800mm 32my transparent lose	HDPE
323841	Fleischsäcke HDPE 600x1000mm 32my transparent lose	HDPE
323860	Fleischsäcke HDPE 700x1000mm 32my transparent lose	HDPE
360159	Hemdchen-Tragetaschen HDPE 30+18x55cm 11my geblockt weiß	HDPE
362004	Knotenbeutel HDPE 3kg 220+110x390mm 7my geblockt transparent	HDPE

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 ihren jeweiligen aktuellen Fassungen entsprechen.

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

Gebrauchshinweise:

Für Produkte, welche mit Gleitmittel und/oder mit migrierenden Additiven ausgerüstet sind, beträgt die Gebrauchsfähigkeit zur Weiterverarbeitung (Verarbeitbarkeit) sechs Monate nach Herstellung. Für Produkte welche nicht mit Gleitmittel und/oder mit migrierenden Additiven ausgerüstet sind, beträgt die Verarbeitbarkeit zwölf Monate nach Herstellung.

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

Telefon: +49 (0)89 45125-0

Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com



Empfohlene Lager- und Verarbeitungsbedingungen:

Die Verarbeitungseigenschaften werden im hohen Maße von Lagerbedingungen beeinflusst. Wir empfehlen deshalb für die Folien Lagertemperaturen von 15-25° C und eine relative Luftfeuchtigkeit von ca. 50%. Die Ware sollte auch in der Originalverpackung keiner Sonnen- und UV-Einstrahlung ausgesetzt und nicht in der Nähe von Heizgeräten gelagert werden.

Wir weisen darauf hin, dass eine zu lange Lagerung, insbesondere bei erhöhten Temperaturen eine Alterung der Folienoberfläche zur Folge haben kann. Durch erhöhte Temperaturen und durch eine Einwirkung von Sonnenstrahlen verschlechtern sich die technischen und sensorischen Eigenschaften.

Allgemeiner Hinweis:

Der Artikel wird in Anlehnung an die GKV Prüf- und Bewertungsklauseln für Polyethylenfolien und Erzeugnissen daraus hergestellt. Entsprechend den technischen Möglichkeiten kann jedoch mit abweichenden Toleranzen produziert werden.

Anwendungsbedingungen / Einhaltung von Grenzwerten

Geprüfte Anwendungsbedingungen

Simulanzlösemittel	Kontaktzeit	Kontakttemperatur
D: Ethanol 95%	10 Tage	40° C
B: Essigsäure 3%	10 Tage	40° C
D: Isooctan	2 Tage	20° C

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zu Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde: 6

Die Migrationprüfungen erfolgten nach den Bedingungen der „Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch), vormals §35 LMGB, Vorschrift Nr. 80.30, 1 (EG), Januar 1998 „Methoden zur Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration in Prüflebensmittel“, gemäß der EU Richtlinie 97/48/EG sowie den Vorgaben aus der Normenserie EN 1186 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln – Kunststoffe“.

Die ermittelten Gesamtmigrationswerte liegen unterhalb des erlaubten Grenzwertes für die ausgewählten Simulanzlösemittel, Kontaktzeiten und Kontakttemperaturen. Daraus ergibt sich die Eignung der Artikel aus der oben benannten Produktgruppe für folgende Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen bei einer Lagerdauer bis zu ca. 6 Monaten bei Raumtemperatur oder darunter:

Bezugsnummer	Bezeichnung der Lebensmittel
01	Getränke
01.02	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 und 20 Vol.-%
01.03	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 20 Vol.-% sowie alle Sahneliköre
02	Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
Ab Ausstellungsdatum 1 Jahr.**

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c

D-85748 Garching b. München

Telefon: +49 (0)89 45125-0

Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com



02.01	Stärke
02.02	Getreide, nicht verarbeitet, gepufft, in Flocken (einschließlich Popcorn, Cornflakes und dergleichen)
02.03	Getreidemehl und Gries
02.04	Trockene Teigwaren, z.B. Makkaroni, Spaghetti und ähnliche Erzeugnisse, sowie frische Nudeln
02.05	Feinbackwaren, Kekse, Kuchen, Brot und andere Backwaren, trocken: A: mit Fettstoffen an der Oberfläche B: Sonstige
02.06	Feinbackwaren, Kuchen, Brot, Teig und sonstige Backwaren, frisch: A: mit Fettstoffen an der Oberfläche B: Sonstige
03	Schokolade, Zuckerwaren und daraus gewonnene Erzeugnisse
03.01	Schokolade, mit Schokolade umhüllte Erzeugnisse, Schokoladeersatz und mit Schokoladeersatz umhüllte Erzeugnisse
03.02	Zuckerwaren: A: in fester Form: I: mit Fettstoffen an der Oberfläche II: Sonstige B: in Teigform: I: mit Fettstoffen an der Oberfläche II: feucht
03.03	Zucker und Zuckererzeugnisse: A: in fester Form: Kristall oder Pulver B: Molassen, Zuckersirup, Honig und dergleichen
04	Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse
04.01	Ganze Früchte, frisch oder gekühlt
04.02	Verarbeitete Früchte: A: Trocken – oder Dörrobst, ganz, in Scheiben geschnitten, Mehl oder Pulver C: In Flüssigkeit haltbar gemachte Früchte: I: in ölhaltigem Medium II: in alkoholhaltigem Medium
04.03	Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen): A: geschält, getrocknet, in Flocken oder in Pulverform B: geschält und geröstet C: in Pasten oder Cremeform
04.04	Ganzes Gemüse, frisch oder gekühlt
04.05	Verarbeitetes Gemüse: A: Trocken – und Dörrgemüse, ganz, in Scheiben geschnitten oder in Form von Mehl oder Pulver B: Frisches Gemüse geschält oder geschnitten D: haltbar gemachtes Gemüse: I: in ölhaltigem Medium II: in alkoholhaltigem Medium
05	Fette und Öle
05.01	Tierische und pflanzliche Fette und Öle, in natürlich oder behandelt (einschließlich Kakaobutter, Schmalz, Butterschmalz)
05.02	Margarine, Butter oder andere Fette und Öle aus Wasser-in-Öl-Emulsionen
06	Tierische Erzeugnisse und Eier
06.01	Frische: A: frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschließlich Fischeier B: Haltbar gemachter Fisch I: in ölhaltigem Medium
06.02	Schalentiere und Weichtiere (einschließlich Austern, essbaren Miesmuscheln, Schnecken): A: frisch in der Schale B: ohne Schale, verarbeitet, in der Schale verarbeitet oder gejocht I: in öligen Medium
06.03	Fleisch aller Tierarten (einschließlich Geflügel und Wild): A: frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert B: Verarbeitete Fleischerzeugnisse (z.B. Schinken, Salami, Speck, Wurst und sonstige) oder in Pasten- oder Cremeform C: Gebeizte Fleischerzeugnisse in ölhaltigem Medium
06.05	Ganze Eier, Eigelb, Eiweiß: A: in Pulverform oder getrocknet oder gefroren B: Flüssig oder gekocht

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
Ab Ausstellungsdatum 1 Jahr.**

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c

D-85748 Garching b. München

Telefon: +49 (0)89 45125-0

Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com



Bezugsnummer	Bezeichnung der Lebensmittel
07	Milcherzeugnisse
07.01	Milch: A: Milch und Getränke auf Milchbasis, Vollmilch, teilweise getrocknet und entrahmt oder teilweise entrahmt B: Milchpulver einschließlich Säuglingsanfangsnahrung (auf Grundlage von Vollmilchpulver)
07.04	Käse: A: ganz, mit nicht essbarer Rinde B: Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert oder dergleichen) sowie Schmelzkäse D: haltbar gemachter Käse: I: in ölhaltigem Medium
08	Verschiedene Erzeugnisse
08.02	Gebratene oder geröstete Lebensmittel: A: Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen B: tierischen Ursprungs
08.03	Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen; Soßen in flüssiger, fester oder Pulverform (Extrakte, Konzentrate); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen; Fertiggerichte einschließlich Hefe und Triebmittel: A: in Pulverform oder getrocknet I: von fettiger Beschaffenheit II: Sonstige
08.06	Sandwiches, geröstete Brotpizza und dergleichen, die Lebensmittel jeglicher Art enthalten: A: mit Fettstoffen an der Oberfläche B: Sonstige
08.07	Speiseeis
08.08	Getrocknete Lebensmittel: A: mit Fettstoffen an der Oberfläche B: Sonstige
08.09	Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel
08.11	Kakao: A: Kakaopulver, einschließlich entöltem und stark entöltem Kakaopulver B: Kakaomasse
08.12	Kaffee, geröstet oder nicht geröstet, entkoffeiniert oder löslich, Kaffee-Ersatz in Körner- oder Pulverform
08.13	Aromatische Kräuter und sonstige Kräuter, z.B. Kamille, Malve, Minze, Tee Lindenblüte und andere
08.14	Gewürze und Würzmittel in natürlichem Zustand, z.B. Zimt, Gewürznelken, Senfpulver, Pfeffer, Vanille, Safran, Salz und andere
08.15	Gewürze und Würzmittel in ölhaltigem Medium, z.B. Pesto, Currypaste

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

Dual Use Additive:

Gemäß den Informationen unserer Vorlieferanten können folgende Dual Use Additive in den Artikeln der oben benannten Produktgruppe enthalten sein.

Wir weisen jedoch darauf hin, dass die Angabe dieser Stoffe durch unsere Vorlieferanten unvollständig sein kann, da noch kein gesetzlich geregeltes und vollständiges Verzeichnis zu dieser Stoffgruppe vorliegt bzw. verabschiedet wurde.

Stoff-Nr.	Stoffbezeichnung
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Eisenoxide, Eisenhydroxyde
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)
E 470a	Salze der Speisefettsäuren
E 530	Magnesiumoxid
E 553b	Talkum

In den gelieferten Produkten ist keine funktionelle Barriere enthalten.

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
Ab Ausstellungsdatum 1 Jahr.**

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200
E-Mail: qm@ragaller.com



Allgemeiner Hinweis:

Für unser vielfältiges und sehr umfangreiches Produktprogramm sind Messungen nicht in jedem Einzelfall möglich. In einer entsprechend festgelegten Vorgehensweise (worst-case-Verfahren) werden an verschiedenen Artikeln stichprobenartig Messungen der Gesamtmigration durchgeführt.

Unser Lieferant stellt sicher, dass generell nur solche Rohstoffe für den Bereich der Lebensmittelfolien zum Einsatz kommen, für die entsprechende Zertifikate zur lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit nach aktuell geltendem Recht vorliegen.

**Inverkehrbringer
(Einführer):**

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

Zusammenfassung

Gegen die Verwendung des Produkts bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der §§ 30 und 31 des LFGB, Bundesgesetzblatt Nr. 55 vom 6.09.2005, bestehen keine Bedenken.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG einschließlich Änderungsrichtlinien liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei bedruckten Packmitteln kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf. Diese Konformitätserklärung stellt somit keine Garantieerklärung dar.

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)