

Overensstemmelseserklæring

PP EM Blk – 9620 Sort

Produkt fremstillet af PP indeholdende talk som fyldstof.

Produkt produceret i ovenstående materiale er fremstillet i overensstemmelse med følgende lovgivning:

EU Forordning 1935/2004/EC, om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer, artikel 3, artikel 11, stk. 5, artikel 15 og artikel 17.

EU Forordning 10/2011/EC samt tillæg 321/2011/EC, 1282/2011/EC, 1183/2013/EC, 202/2014/EC, 2015/174/EC, 2016/1416/EC, 2017/752/EC, 2018/79/EC, 2018/213/EC, 2018/831/EC, 2019/37/EC, 2019/1338/EC og 2020/1245/EC

EU Forordning 2023/2006/EC (God fremstillingspraksis) samt tillæg hertil

EU Forordning 1895/2005/EC (Epoxy derivater) samt tillæg hertil

EU Forordning 1907/2006/EC (REACH) samt tillæg hertil

EU direktiv 94/62/EC (Emballage og emballageaffald) samt tillæg hertil

BEK nr 681 af 25/05/2020 (Fødevarekontaktmaterialer)

Farvemasterbatch overholder Resolution AP (89) eller BfR Richtlinien Empfehlung IX

Absorbere overholder Forordning 450/2009/EC samt BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI/3 eller LIII

Da ovennævnte lovgivning udvikler sig kontinuerligt, vil vores erklæringer blive tilpasset løbende. Derfor råder vi modtagerne til regelmæssigt at bede om en ny erklæring. Fyldstoffer overholder BfR LII

Data:

Produktet kan anvendes til følgende typer fødevarer:	Alle
Testbetingelser: Simulanter Betingelser/Tider	Ifølge Forordning 10/2011/EC (simulant A, B and D2) Ifølge Forordning 10/2011/EC Global migration – OM5, se Bilag V (eller hårdere) Simulant A (10% ethanol): 4 timer/80°C + 10 dage/60°C Simulant B (3% eddikesyre): 4 timer/100°C + 10 dage/60°C Simulant D2 (oliven olie): 1 time/121°C + 10 dage/60°C Specifik migration Simulant A (10% ethanol): 4 timer/80°C + 10 dage/60°C Simulant B (3% eddikesyre): 4 timer/100°C + 10 dage/60°C Simulant D2 (oliven olie): 1 time/121°C + 10 dage/60°C Alle monomerer og additiver findes i Bilag I og II i EU forordning 10/2011/EC. Et eller flere af stofferne er reguleret af specifikke migrationsgrænser. Alle stoffer med restriktioner er migrationstestet og grænseværdierne er dokumenteret overholdt ved specifik migrationstest.
Liste over stoffer med restriktioner (SMG) Jf. 10/2011/EC, Bilag 1, Tabel 1 & 2 samt Bilag 2.	Se vedhæftet bilag 1 til Færch Overensstemmelseserklæring for PP EM Blk – 9620 Sort:

Side 1 af 4

Overensstemmelseserklæring

PP EM Blk – 9620 Sort

	Eurofins migration Report nr.: PP 9620 Ecomat Black - 392-2019-00037101 - roll no. 1901200835, 1000my - 190312
Anvendelsestemperatur: Min Max Tider	-20°C (-20°C til 0°C håndteres med forsigtighed) 121°C (max 40°C med absorber) Ifølge OM5 (Forordning 10/2011/EC Bilag V kapitel 3) Prøvning i 10 dage ved 60 °C dækker langtidsopbevaring på over 6 måneder ved stuetemperatur eller derunder. Egnet til opvarmning i mikrobølgeovn
Dual use additiver	E170, E470a, E471, E475, E553b, E570
Anvendelse af genvundet plast	Nej
Funktionel barriere	Nej
S/V ratio	6 dm ² /kg
Maks tilladelig S/V ratio	20,0 dm ² /kg
Risikovurdering – Jf. artikel 3 i forordning (EF) nr. 1935/2004	Der er foretaget risikovurdering i overensstemmelse med kravene i EU forordning 10/2011 – art. 19. »utilsigtet tilført stof« (NIAS screening) viste følgende substanser: Se tabel 2 Konklusion: frembyder ingen fare for menneskers sundhed

Tabel 2.

'Utilsigtet tilsat stof' (NIAS screening) viste følgende stoffer

Navneidentifikation	CAS - EINECS – MICF Reference No.
2,6-Di-tert-butyl-p-benzoquinone	719-22-2
2(3H)-Furanone, 5-tetradecyloxolan-2-one	502-26-1

Denne overensstemmelseserklæring er lavet på grundlag af:

Dokumentation fra leverandører

Global migration

Specifik migration

Risikovurdering af stoffer ikke indeholdt i EU 10/2011, Bilag I

Holstebro, 31-08-2021

Faerch Group

Overensstemmelseserklæring

PP EM Blk – 9620 Sort



Henrik B. Andersen
Group Technology Development Director

Faerch A/S

Rasmus Færchs Vej 1
7500 Holstebro
Denmark

10/2011/EC
Bilag V

Tabel 3
Standardbetingelser for undersøgelse af samlet migration

Kolonne 1	Kolonne 2	Kolonne 3
Testnummer	Kontaktid i dage [d] eller timer [t] ved kontakttemperatur i [°C] til testning	Påtænkte fødevarekontaktbetingelser
OM0	30 min. ved 40 °C	Enhver kortvarig (≤ 30 minutter) kontakt med fødevarer ved lave temperaturer eller stuetemperatur.
OM1	10 d ved 20 °C	Enhver kontakt med fødevarer under nedfrysning/nedkøling
OM2	10 d ved 40 °C	Enhver langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller derunder, inklusive ved emballering under varmpåfyldningsbetingelser og/eller opvarmning til op til en temperatur T, hvor $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter.
OM3	2 t ved 70 °C	Alle fødevarekontaktbetingelser, der omfatter varmpåfyldning og/eller opvarmning til op til en temperatur T, hvor $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter, som ikke efterfølges af langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller i kølerum.
OM4	1 h ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen	Anvendelser ved høje temperaturer for alle typer af fødevarer (op til 100 °C).
OM5	2 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen eller alternativt 1 t ved 121 °C	Anvendelser ved høje temperaturer — op til 121 °C
OM6	4 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen	Alle fødevarekontaktbetingelser ved en temperatur på over 40 °C, og med fødevarer, for hvilke der i punkt 4 i bilag III er tildelt simulator A, B, C eller D1.
OM7	2 h ved 175 °C	Anvendelser ved høje temperaturer med fedtholdige fødevarer under strengere betingelser end under OM5.

OM7-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for fedtholdige fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. Såfremt det ikke er teknisk muligt at udføre OM7-testen med fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner, kan der udføres en alternativ test som beskrevet i punkt 3.2.

OM6-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. OM5-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3 og OM4. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for alle fødevarer i kontakt med polyolefiner.

OM2-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1 og OM3.«