

# Overensstemmelseserklæring

## CPET St Blk – 6812 Sort

Produktet er lavet af APET toplag og CPET hovedlag med rPET

**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 Forordning 282/2008/EC (Genvundet plast) 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.

**Data:**

<b>Produktet kan anvendes til følgende typer fødevarer:</b>	Alle
<b>Testbetingelser:</b> Simulanter Betingelser/Tider	Ifølge Forordning 10/2011/EC (simulant A, B og D2) Ifølge Forordning 10/2011/EC <b>Global migration:</b> Simulant A (10% ethanol): 4 timer/80°C C Simulant B (3% eddikesyre): 4 timer/100°C Simulant D2 (oliven olie): 2 timer/175°C <b>Specifik migration</b> Simulant A (10% ethanol): 4 timer/80°C + 10 dage/40°C Simulant B (3% eddikesyre): 4 timer/100°C + 10 dage/40°C Simulant D2 (oliven olie): 1 time/150°C + 10 dage/40° 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.	Se vedhæftet bilag 1 til Færch Overensstemmelseserklæring for CPET St Blk – 6812 Sort:

# Overensstemmelseserklæring

## CPET St Blk – 6812 Sort

10/2011/EC, Bilag 1, Tabel 1 & 2 samt Bilag 2.	Eurofins migration Report nr.: CPET St Blk - 6812 Black - 392-2020-00010001 - roll no. 1912200461, 700 my – 200309
--	--

<b>Anvendelsestemperatur:</b> Min Max Tider	-40°C 225°C Opvarmning max 30 min ved 225°C eller 2 timer ved 200°C. Testning i 10 dage ved 40 °C dækker enhver opbevaringsvarighed ved nedkøling/nedfrysning, inklusive varmpåfyldningsbetingelser og/eller opvarmning til op til 70 °C ≤ T ≤ 100 °C i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter. Egnet til opvarmning i mikrobølgeovn
<b>Dual use additiver</b>	Fra virgin råvarer: E338, E553b
<b>Anvendelse af genvundet plast</b>	Ja
<b>Funktionel barriere</b>	Ja. Materialet eller genstanden opfylder kravene i denne forordnings artikel 13, stk. 2, 3 og 4
<b>S/V ratio</b>	6 dm <sup>2</sup> /kg
<b>Maks. tilladelig S/V ratio</b> *se note	10,0 dm <sup>2</sup> /kg
<b>Risikovurdering</b> – 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 <b>Konklusion:</b> frembyder ingen fare for menneskers sundhed

**\*Bemærk**

Specifik migrationsanalyse af antimon udføres med 3% eddikesyre, der repræsenterer den værste tilfælde fødevareresimulant.

Tabellen nedenfor kan bruges til at finde det maksimale S / V-forhold for antimon fra et CPET-emballeringsmateriale til bestemte tilberedningstider, hvor fødevaretemperaturen (FCT) er 100 ° C.

Tid [timer]	0.5	1	1.5	2	3	4	6	8
Max. S/V ratio (dm <sup>2</sup> /kg)	240	48	19	12	9	8	7	6

**Tabel 2.**

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

Navneidentifikation	CAS - EINECS - MICFReference No.
Ingen NIAS-stoffer over detektionsgrænsen på 10 ppb blev påvist i NIAS-testen	

# Overensstemmelseserklæring

---

## CPET St Blk – 6812 Sort

Denne overensstemmelseserklæring er lavet på grundlag af:

Dokumentation fra leverandører  
Global migration  
Specifik migration  
Risikovurdering af stoffer ikke indeholdt i EU 10/2011, Bilag 1

Holstebro, 04-01-2021

**Færch Group**



**Henrik B. Andersen**

Group Technology Development Director

**Færch 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.