

# Overensstemmelseserklæring

## PS – Sort 0101

Bakker fremstillet af PS.

### Bakker fremstillet i ovenstående materiale overholder følgende lovgivning:

Rammedirektiv 1935/2004/EC samt ændringer hertil  
 Forordning 10/2011/EC samt ændringer hertil  
 Forordning 2023/2006/EC samt ændringer hertil  
 Forordning 1895/2005/ EC samt ændringer hertil  
 EU-direktiv 1907/2006/EC samt ændringer hertil  
 EU direktiv 94/62/EC samt ændringer hertil  
 BEK 822 samt ændringer hertil

Farvemasterbatches overholder Resolution AP (89) eller BfR Richtlinien Empfehlung IX.

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

### Data:

<b>Bakkerne kan anvendes til følgende typer fødevarer:</b>	Alle
<b>Testbetingelser:</b> Simulanter Betingelser/Tider	Ifølge Forordning 10/2011/EC Ifølge Forordning 10/2011/EC Global migration – OM2, se Bilag 1 (eller hårdere) Specifik migration – Alle monomerer og additiver findes i Annex I i forordning 10/2011/EC. Et eller flere af stofferne er reguleret af specifikke migrationsgrænser. Disse grænser er dokumenteret overholdt ved specifik migrationstest gennemført 60°C i 10 dage
<b>Anvendelsestemperatur:</b> Min Max Tider	-40°C 85°C (max 40°C med absorber) Ifølge OM2 (Forordning 10/2011/EC Bilag V kapitel 3) Kan anvendes til opbevaring af fødevarer i over 6 måneder ved stuetemperatur eller derunder.
<b>Dual use additiver</b>	E170
<b>Funktionel barriere</b>	Nej
<b>S/V ratio</b>	6 dm <sup>2</sup> /kg

Denne overensstemmelseserklæring er lavet på grundlag af:

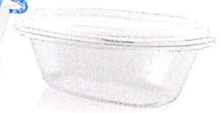
Dokumentation fra leverandører  
 Global migration  
 Specifik migration

Holstebro 18/08-2014  
 Henning Sandal  
 Teknisk Direktør



**R. FÆRCH PLAST A/S**

Rasmus Færchs Vej 1  
 7500 Holstebro  
 Danmark



## Bilag 1

Tabel 3  
Standardtestbetingelser

Kolonne 1	Kolonne 2	Kolonne 3
Testnr.	Kontakttid i dage [d] eller timer [t] Kontakttemperatur [°C]	Påtænkte fødevarekontaktbetingelser
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 opvarmning til op til 70 °C i op til 2 timer eller opvarmning til op til 100 °C i op til 15 minutter.
OM3	2 t ved 70 °C	Alle kontaktbetingelser, der inkluderer opvarmning til op til 70 °C i op til 2 timer eller op til 100 °C i op til 15 minutter, som ikke efterfølges af langvarig opbevaring ved stuetemperatur eller i nedkølet tilstand
OM4	1 t ved 100 °C	Anvendelser ved høje temperaturer for alle 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 med fødevarer A, B eller C ved temperaturer på over 40 °C
OM7	2 t 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 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 D2, kan der udføres en alternativ undersøgelse som beskrevet i punkt 3.2.

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

OM5-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for 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 OM1 og OM3.

