

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, 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 og 2019/1338/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

Data:

Produktet kan anvendes til følgende typer fødevarer:	Alle
Testbetingelser: Simulanter Betingelser/Tider	Ifølge Forordning 10/2011/EC (simulant A, B og D2) Ifølge Forordning 10/2011/EC Global migration: Simulant A (10% ethanol): 4 timer/80°C Simulant B (3% eddikesyre): 4 timer/100°C Simulant D2 (oliven olie): 2 timer/175°C Specifik migration 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/10°C + 10 dage/40° Specifik migration – 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
Anvendelsestemperatur: Min Max Tider	-40°C 225°C Opvarmning max 30 min ved 225°C eller 2 timer ved 200°C. 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	E338, E553b
Anvendelse af genvundet plast	Ja

Overensstemmelseserklæring

CPET St Blk – 6812 Sort

Funktionel barriere	Ja. Materialet eller genstanden opfylder kravene i denne forordnings artikel 13, stk. 2, 3 og 4
S/V ratio	6 dm ² /kg
Maks. tilladelig S/V ratio *se note	10,0 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.

***Bemærk**

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

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 ² /kg)	240	48	19	12	9	8	7	6

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, 16-03-2020

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
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 70 °C ≤ T ≤ 100 °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 °C ≤ T ≤ 100 °C i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter, som ikke efterfølges af langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller i kølerum.
OM4	1 t ved 100 °C	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 anvist 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 OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for fødevarsimulator D2 i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. Såfremt det ikke er teknisk muligt at udføre OM7-testen med fødevarsimulator 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 fødevarsimulator A, B, C og D1 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 fødevarsimulatorer i kontakt med polyolefiner.

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