

Overensstemmelseserklæring

CPET St. Evolve by Faerch – 6811 Evolve by Faerch

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:

Produktet kan anvendes til følgende typer fødevarer:	Alle
Testbetingelser: Simulanter Betingelser/Tider	<p>Ifølge Forordning 10/2011/EC (simulant A, B og D2) Ifølge Forordning 10/2011/EC</p> <p>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</p> <p>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/150°C + 10 dage/40°C</p> <p>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.</p>
Liste over stoffer med restriktioner (SMG) Jf.	Se vedhæftet bilag 1 til Faerch Overensstemmelseserklæring for CPET St. Evolve by Faerch – 6811 Evolve by Faerch:

Overensstemmelseserklæring

CPET St. Evolve by Faerch – 6811 Evolve by Faerch

10/2011/EC, Bilag 1, Tabel 1 & 2 samt Bilag 2.	CSI migration Report nr.: 1117\FPM\FDC\21 - CPET St. Evolve 6811, roll no. 2104180938, 650 my - 03/08/2021
Anvendelsestemperatur: 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
Dual use additiver	E171, E338, E551, 553b
Anvendelse af genvundet plast	Ja
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	8,3dm 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 - MICFReference No.
2,4-di-tert-butylphenol	96-76-4
Diethyl terephthalat	636-09-9

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, 01-03-2022

Faerch Group



Michael Lindholt

Senior Director Group Product Development & Compliance

Faerch A/S

Rasmus Færchs Vej 1

7500 Holstebro

Denmark

Side 2 af 3

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 værst 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 værst 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 værst tænkelige betingelser for alle fødevarer i kontakt med polyolefiner.

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