

Konformitätserklärung für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Name und Anschrift des Ausstellers: Ines Fritz
Bonapack AG
Sulgerstrasse 27-33
9220 Bischofzell

Ausgestellt für: Müller + Krempel AG
Schützenmattstrasse 46
8180 Bülach

Hiermit wird erklärt, dass die Produkte:

Art.: 35217 500ml Hotfill CLASSIC klar 38mm2start 35g
Art.: 35219 250ml Hotfill CLASSIC klar 38mm2start 26g

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 2017/752ergänzend zur (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und (EU)2023/2006 - in der jeweils aktuellen Fassung entspricht.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die Prüfungen erfolgen nach Art. 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 2017/752.

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation, werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung	Beschränkung
Terephthalic acid CAS Nr:000100-21-0 Ref. Nr. 24910.....	SML(T) =7.5mg/kg
Isophthalic acid CAS Nr:000121-91-5 Ref. Nr. 19150	SML(T) = 5.0mg/kg
Ethylenglycol CAS Nr:000107-21-1 Ref. Nr. 16990	SML(T) = 30mg/kg
Diethylenglycol CAS Nr:000111-46-6 Ref. Nr. 15760	SML(T) = 30mg/kg
Antimontrioxid CAS Nr:01309-64-4 Ref. Nr. 35760	SML = 0.04mg/kg Berechnet als Antimon Analysentoleranz inbegriffen

Hinweis auf „Dual-Use-Stoffe“, sofern verwendet, und Angaben zur spezifischen Migration:
-keine

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen

Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

- Referenznummer 01 → 08 gemäss Anhand III der europäischen Verordnung 10/2011
- Alkoholfreie Getränke oder alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 6 Vol. %
- PIM Ref.-Nr. 01.01 A u. B

Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Berührung kommen sollen:

-

Verwendungsbedingungen, wie Dauer und Temperatur der Behandlung oder Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Heissabfüllung (Abfülltemperatur bis max.87°C für max. 3 Minuten)

Lagerung unbefüllte HF-Flaschen 4-6 Wochen bei max. 40°C

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

2dm2 / 200m 2.1dm2 / 250ml

Diese Erklärung gilt solange, als das der Artikel in seiner Beschaffenheit nicht verändert wird und keine neuen Vorschriften oder wissenschaftliche Erkenntnisse für den Artikel vorliegen.

Datum:
13.05.2019

Unterschrift:
