

## Konformitätserklärung

Obeck Verpackungen GmbH | Steinräum 10 | D-96524 Föritztal

erklärt hiermit, dass das Produkt:

Produkt	Rohstoff	Additive	Farbkonzentrat
Veral Bottle 50 ml ROPP 28 braun Art. Nr.: 1.50.28 BF	PET Neopet 80	-	Braun Lifocolor 7003186F

den folgenden gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen in Ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- Das eingesetzte Farbmittel entspricht der Empfehlung IX des BfR für Farbmittel zum Einfärben von Kunststoffen für Bedarfsgegenstände

Folgende Stoffe mit Beschränkung werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Stoffname	FCM-Stoff-Nr.	CAS No.	SML Wert
Terephthalic acid	785	000100-21-0	7,5 mg/kg
Ethylene glycol	227	000107-21-1	(T) 30,0 mg/kg
Diethylene glycol	263	000111-46-6	(T) 30,0 mg/kg
Isophthalic acid	291	000121-91-5	(T) 5,0 mg/kg
Antimony trioxide	398	001309-64-4	0,04 mg/kg
Butandiol	254	0000110-63-4	(T) 5,0 mg/kg
Tetrahydrofuran	246	0000109-99-9	0,60 mg/kg

### Dual-use-Stoffe

Folgende Dual-use-Stoffe werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Stoffname	E- Nummer
Phosphoric acid	E 338

## Migrationstest

Das Produkt ist getestet gemäß Verordnung EU 10/2011 Anhang V unter folgenden Bedingungen:

Lebensmittelsimulanz		Dauer	Temperatur	Lebensmittelart
B	Essigsäure 3 Gew. %	10 Tage	40° C	Alle Arten von Lebensmitteln
D1	Ethanol 50 Vol. %	10 Tage	40° C	
D2	Pflanzliches Öl	10 Tage	40° C	
E	Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid)	10 Tage	40° C	

- Die Gesamtmigration wurde analysiert und überschreitet nicht die gesetzlichen Grenzwerte.
- Die Spezifische Migration wurde analysiert und überschreitet nicht die gesetzlichen Grenzwerte.

## NIAS

- Wir bestätigen, dass Reaktionszwischenprodukte, Abbau-oder Reaktionsprodukte nach heutigem Kenntnisstand mit den einschlägigen Anforderungen der Rahmenverordnung übereinstimmen und dass gemäß Artikel 19 der Kunststoff-Verordnung eine Risikobewertung durchgeführt worden ist, die auf ein 10 ppb Screening mit Simulanz Ethanol 95% (v/v), Prüfbedingungen 10 Tage bei 60°C, Nachweis und Quantifizierung durch GC/MS-FID, basiert.

Sollten im Screening Stoffe detektiert worden sein, die mittels Massenspektrum nicht identifiziert werden konnten, so liegen die detektierten Mengen unterhalb von 0,09mg/kg Lebensmittel unter Anwendung eines Verhältnisses Oberfläche zu Volumen von 6 dm<sup>2</sup> je kg Lebensmittel (entspricht 1,5µg/kg Körpergewicht/Tag bei Verzehr von 1 kg verpackter Lebensmittel/Tag durch eine durchschnittliche Person mit einem Körpergewicht von 60 kg). Dieser Expositionswert wird gemäß TTC-Konzept (Threshold of Toxicological Concern TTC) als tolerierbar angesehen für Substanzen, die in die sogenannte Cramer-Klasse 3 eingestuft werden.

## Sensorische Prüfung

- Die Geruchs- und Geschmacksabweichung gemäß DIN 10955 Simulanz Luft, stilles Wasser, Lagerung 22 +/- 2 Stunden bei 23° C, unterschreitet die Note 2,5

## Farblässigkeit

- Die Farblässigkeit von Einfärbungen in Kunststoffmaterialien wurde getestet und es konnte keine Farblässigkeit festgestellt werden.  
 Prüfnorm: BfR Kapitel IX, Teil B II. Prüftemperatur 50° C, Prüfzeit 5 h  
 Testflüssigkeit: Destilliertes Wasser, Essigsäure 2%, Ethanol 10%, Erdnussöl

### **Funktionell Barriere**

- In o.g. Produkt wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet

### **Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck**

- Das Produkt ist geeignet für alle Arten von Lebensmitteln, für jeglichen Langzeitkontakt bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70° C bis zu 2 Stunden lang oder Erhitzung auf 100° C bis zu 15 Minuten lang.  
Diese Angaben beziehen sich ausschließlich auf die durchgeführten Migrationsprüfungen. Gebrauchs- und Fülltemperatur sowie Lagerungsbedingungen, siehe Produktdatenblatt.
- Bei Abweichungen der beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen hat sich der Verwender über die Eignung selbst zu überzeugen.
- Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Produktes festgestellt wurde:  
Flächen-Volumen-Verhältnis = 3,15 dm<sup>2</sup> /kg Lebensmittel

### **Gültigkeit**

Dieses Dokument behält seine Gültigkeit, bis die rechtlichen Anforderungen oder die Produktzusammensetzung sich ändern.

Föritzal, den 23.01.2019