

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

## 1. Herausgegeben von

Mepal BV  
Aalsvoort 101  
7241 MB Lochem  
Nederland

## 2. Hergestellt/importiert von

Mepal BV  
Aalsvoort 101  
7241 MB Lochem  
Nederland

## 3. Produktidentität

bento bowl cirqula 250+250+500 ml - nordic white - 32500 (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: Product description: PP Bowl (polypropylene) & PP/TPE lid (thermoplastic elastomer) \*\* 106219032500- bento bowl cirqula 250+250+500 ml - nordic white \*\*

Konformitätsmaßnahmen auf der Grundlage von: multi bowl cirqula round - nordic white - 32500

## 4. Ausstellungsdatum

2023-03-27

## 5. Geltende Vorschriften und Reinheitsbestätigung

### A. Europa

#### i. Konformität mit den Anforderungen der Rahmenverordnung

- Verordnung (EG) Nr 2023/2006; Gute Herstellungspraxis (GMP): JA
- Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004: Allgemeine Sicherheitsaspekte: JA
- Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004: Gemeinschaftszulassung: JA
- Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004: Kennzeichnung: JA
- Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004; Rückverfolgbarkeit: JA

#### ii. Konformität mit den Anforderungen der Verordnung über Kunststoffe

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 einschließlich 2020/1245: JA

### B. Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten und Nicht-EU-Vorschriften

Absichtlich zugesetzte Stoffe, die gemäß Artikel 6 keiner Eintragung in Anhang I unterliegen, und andere Bestandteile von nicht-kunststoffhaltigen Materialien werden entweder gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 einer Risikobewertung unterzogen oder entsprechen den Anforderungen der Vorschriften, die in den nachfolgenden Tabellen aufgeführt sind.

Rechtsvorschriften der EU-Mitgliedstaaten und Nicht-EU-Vorschriften: NICHT ANGEGEBEN

### C. Unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe

Unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe in Kunststoffen, gemäß Artikel 6 (4a) der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, und in nicht-kunststoffhaltigen Materialien werden im Einklang mit Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 einer Risikobewertung unterzogen.

## 6. Grenzwerte, Beschränkungen und Spezifikationen bezüglich der Zusammensetzung

### A. Stoffe mit Grenzwerten und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr.

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

10/2011: Anhang I

| Stoffname                                                 | CAS Nummer   | Beschränkungen      |
|-----------------------------------------------------------|--------------|---------------------|
| 2,6-di-tert-butyl-p-cresol                                | 0000128-37-0 | <b>SML:</b> 3 mg/kg |
| carbon black                                              | 0001333-86-4 | <b>QM:</b> 2,5 %    |
| octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate | 0002082-79-3 | <b>SML:</b> 6 mg/kg |
| talc                                                      | 0014807-96-6 | No                  |

## B. Grenzwerte und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang II, Metalle

| Name / Element | Beschränkung |
|----------------|--------------|
| Aluminium (Al) | SML: 1 mg/kg |
| Barium (Ba)    | SML: 1 mg/kg |
| Zinc (Zn)      | SML: 5 mg/kg |

## C. Grenzwerte und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang II, Primäre aromatische Amine

Dieses Produkt kann primäre aromatische Amine gemäß Anhang II enthalten: NEIN

## D. Konformitätsbestätigung

Dieses Produkt entspricht, basierend auf Worst-Case-Berechnungen, Migrationsmodellberechnungen oder Migrationsprüfungen, den Grenzwerten und Beschränkungen, die in den Punkten 6A, 6B, und 6C in diesem Dokument aufgeführt sind.

Die Overall Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

### Simulants

- A - Ethanol 10 Vol.-%
- B - Essigsäure 3 Gew.-%
- D2 (zugewiesen fetthaltige Lebensmittel) - Pflanzliches Öl

| Prüfungsbedingungen |                     |                                                           |                                                             |
|---------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Test Nummer         | Prüfungsbedingungen | Vorgesehene Bedingungen für den Kontakt mit Lebensmitteln | Umfasst auch Lebensmittelkontaktbedingungen beschrieben für |
|                     |                     |                                                           |                                                             |

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

|     |                                                                  |                                          |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OM5 | 2 h bei 100 °C oder bei Rückfluss oder alternativ 1 h bei 121 °C | Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C. | Unter die Prüfung OM 5 fallen auch die für OM0, OM 1, OM 2, OM 3 und OM 4 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für alle Lebensmittelsimulanzien in Berührung mit Polyolefinen dar. |
|-----|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Die spezifische Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

| Prüfungsbedingungen |                   |                       |                                 |
|---------------------|-------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Berührungsdauer:    | 5 min < t ≤ 0,5 h | Berührungstemperatur: | 70 °C < T ≤ 100 °C              |
| Prüfdauer:          | 0,5 h             | Prüfungstemperatur:   | 100 °C oder Rückflusstemperatur |

## G. Druckfarben, Beschichtungen oder Klebstoffe

Für den Fall, dass dieses Produkt bedruckt ist, von einer Beschichtung überzogen wurde oder verschiedene Schichten durch Klebstoffe zusammengehalten werden, bestätigen wir, dass die in Anhang I oder Anhang II aufgeführten Stoffe aus Druckfarben, Klebstoffen oder Beschichtungen, die für dieses Produkt verwendet werden, den relevanten Beschränkungen entsprechen.

## 7. Zusatzstoff(e) mit doppeltem Verwendungszweck

Ein Stoff wird als "Zusatzstoff mit doppeltem Verwendungszweck" bezeichnet, wenn die chemische Identität des Zusatzstoffes in Kunststoffen mit der eines zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffes oder Aromastoffes übereinstimmt, ungeachtet seiner Reinheit oder der Tatsache, ob die Verwendung des Stoffes in Lebensmitteln und/oder in Kunststoffen einer Beschränkung unterliegt. Bei Salzen gibt das Salz den Ausschlag, nicht die zugelassenen Säuren, Phenole oder Alkohole.

| Nummer (E oder FL) | Name              | Maximale Konzentration |
|--------------------|-------------------|------------------------|
| E 553b             | Talc              | -                      |
| E 170              | Calcium carbonate | -                      |

Die Reinheit der Zusatzstoffe mit doppeltem Verwendungszweck, die in diesem Produkt verwendet werden, entspricht den in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 aufgeführten Reinheitskriterien.

## 8. Angaben zur Verwendung

### Angaben zur Verwendung betreffend die Art oder Arten von Lebensmitteln

All types of food: aqueous acidic and alcoholic foods (up to 10% alcohol) and foods that containing fats and oils.

### Angaben zur Verwendung betreffend die Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung mit Lebensmitteln

Kontaktdauer bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung: 0,5 Stunden. Bedingungen für den Kontakt bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung = 100°C.

### Sonstige Beschränkungen die Verwendung betreffend

Betriebshinweise und / oder Einschränkungen:

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Die Produkte sind für den wiederholten Gebrauch geeignet und getestet. Die Produkte sind spülmaschinengeeignet (Höchsttemperatur 90 °C). Diese Produkte sind für die Verwendung in der Mikrowelle oder Gefrierschrank geeignet. (Deckel ist nicht mikrowellengeeignet) Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung in Kontakt mit den Lebensmitteln: Jede Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzen auf 100 °C für maximal 0,5 Stunden.

Konform mit den Bestimmungen in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 für Mehrweggegenstände: JA

Oberflächen- / Volumenverhältnis für die Compliance-Bewertung: 6 dm<sup>2</sup> FCM/ kg Lebensmittel

### 9. Funktionelle Barriere

Dieses Produkt enthält eine funktionelle Barriere: NEIN



L.L. Haverkamp  
Quality management

### Haftungsausschluss

Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben basieren auf unserem aktuellen Wissensstand und sind ab dem genannten Ausstellungsdatum bis zur Ersetzung dieses Dokuments gültig. Aufgrund möglicher Änderungen in den zugrunde liegenden Rechtsvorschriften und Verordnungen sowie möglicher Änderungen am Produkt können wir nicht garantieren, dass der Stand dieses Dokuments unverändert bleibt. Es wird immer dann erneuert, wenn die vorhergehende Konformität nicht länger gewährleistet ist.