

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

1. Herausgegeben von

Mepal BV
Aalsvoort 101
7241 MB Lochem
Niederland

2. Hergestellt/importiert von

Mepal BV
Aalsvoort 101
7241 MB Lochem
Niederland

3. Produktidentität

Storage box modula (black) (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: Storage box made of SAN & Lid made of ABS/SAN ** 106911040400 - storage box modula 2000 ml -black ** 106912040400 - storage box modula 1500 ml - black ** 106913040400 - storage box modula 1000 ml - black ** 106914040400 - storage box modula 425 ml - black ** 106934040400 - cheese box modula 2000 ml - white ** 106938040400 - storage box meat cuts modula 550/3 - black ** 106995540400 - starter set modula 3 pcs - black **

4. Ausstellungsdatum

2022-08-25

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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

6. Grenzwerte, Beschränkungen und Spezifikationen bezüglich der Zusammensetzung A. Stoffe mit Grenzwerten und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang I

Substance name	CAS No	Beschränkungen
acrylonitrile	0000107-13-1	SML: 0,01 mg/kg
carbon black	0001333-86-4	QM: 2,5 %

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

Dieses Produkt enthält keine Metalle mit in Anhang II aufgeführten Beschränkungen.

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 (assigned fatty food simulant) - Pflanzliches Öl

Prüfungsbedingungen

Test Number	Prüfungsbedingungen	Intended food contact conditions	Covers also food contact conditions described for
OM2	10 d at 40 °C	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Verpackung mittels Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T, wobei $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$, während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten.	Test OM 2 covers also food contact conditions described for OM0, OM1 and OM3.

Die spezifische Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Prüfungsbedingungen

Berührungsdauer: 3 days < t ≤ 30 days

Berührungstemperatur: 20 °C < T ≤ 40 °C

Prüfdauer: 10 days

Prüfungstemperatur: 40 °C

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.

Dieses Produkt enthält keine Zusatzstoffe mit doppeltem Verwendungszweck.

8. Angaben zur Verwendung

Angaben zur Verwendung betreffend die Art oder Arten von Lebensmitteln

Alle Arten von Lebensmitteln: wässrige, saure und alkoholische Lebensmittel (bis zu 10 % Alkohol) sowie Lebensmittel, die Fette und Öle enthalten.

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

Kontaktdauer bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung: 30 Tage. Worst foreseeable contact temperature = 40°C.

Sonstige Beschränkungen die Verwendung betreffend

Betriebshinweise und / oder Einschränkungen: Vor dem ersten Gebrauch reinigen. Die Produkte sind für den mehrmaligen Gebrauch geeignet und geprüft. Die Produkte sind für den Gebrauch in der Spülmaschine geeignet (maximale Temperatur 70°C). Diese Produkte sind nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank geeignet. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung in Kontakt mit dem Lebensmittel: Jede Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter. Einschließlich Hot-Fill-Bedingungen.

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

Oberflächen- / Volumenverhältnis für die Compliance-Bewertung: 6 dm² FCM/ kg food

9. Funktionelle Barriere

Dieses Produkt enthält eine funktionelle Barriere: NEIN

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen



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.