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
Vita Bento lunch bowl - all colors 2024 (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product
Produktbezeichnung: Bowl & lid made of PP (polypropylene). Inside: PP tray and PP bento box with colored lid made of TPE (thermoplastic elastomer) + PP mini box with white lid made of LLPE (Linear low-density polyethylene) ** 105830010100 bento lunch bowl vita - vivid blue ** 105830015700 bento lunch bowl vita - nordic blue ** 105830041100 bento lunch bowl vita - nordic black ** 105830078700 bento lunch bowl vita - vivid mauve ** 105830094700 bento lunch bowl vita - nordic sage **

4. Ausstellungsdatum
2024-04-19

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

Stoffname	CAS Nummer	Beschränkungen
1,3,5-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6	**SML:** 5 mg/kg
9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	**SML:** 0,05 mg/kg
glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	**SML:** 60 mg/kg
maleic anhydride	0000108-31-6	**SML:** 30 mg/kg

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 (zugewiesen fetthaltige Lebensmittel) - Pflanzliches Öl

Prüfungsbedingungen			
Test Nummer	**Prüfungsbedingungen**	**Vorgesehene Bedingungen für den Kontakt mit Lebensmitteln**	**Umfasst auch Lebensmittelkontactbedingungen 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 Tastsache, 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 471	Mono-and diglycerides of fatty acids	-
E 172	Iron oxides and hydroxides	-
E 570	Fatty acids	-
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids (example: Calcium Stearate)	-
E 173	Aluminium	-
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	-
E 330	Citric acid	-
E 553b	Talc	-

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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

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

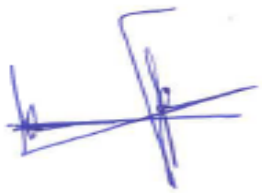
Betriebshinweise und/oder Einschränkungen:
Vor dem ersten Gebrauch waschen. Die Produkte sind für den wiederholten Gebrauch geeignet und geprüft. Die Produkte sind für die Verwendung in der Spülmaschine geeignet (maximale Temperatur 70°C).
Für die Verwendung in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank geeignet sind: Außenschale und mit Schraubdeckel* + Zwischentablett + Bento-Schale ohne Farbiger Deckel. NICHT mikrowellengeeignet: farbiger Deckel der Bento-Schale + weißer Deckel der kleine Schale (mini box).
Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung im Kontakt mit dem Lebensmittel: Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder niedriger, einschließlich Erhitzen auf 100 °C für maximal 0,5 Stunden. Farbiger Deckel der Bento-Schale + weißer Deckel der kleine Schale: Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, auch bei Verpackung unter Heißabfüllbedingungen und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T mit 70 °C ≤ T ≤ 100 °C für maximal t = 120/2^((T-70)/10) Minuten.
*) Bei Verwendung der Mikrowelle muss der Deckel geöffnet werden.

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

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

9. Funktionelle Barriere

Dieses Produkt enthält eine funktionelle Barriere: NEIN



F.F.R. Vrinte
Product Compliance Engineer

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.