

Declaration of Compliance

for plastic materials that come into contact with food

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

multi bowl cirqula round - nordic black - 41100 (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: PP Bowl (polypropylene) & PP/TPE lid (thermoplastic elastomer) **

106204041100 - multi bowl cirqula round 350 ml - nordic black **106206041100 - multi bowl cirqula round 500 ml - nordic black **106208041100 - multi bowl cirqula round 750 ml - nordic black **106210041100 - multi bowl cirqula round 1000 ml - nordic black **106212041100 - multi bowl cirqula round 1250 ml - nordic black **106214041100 - multi bowl cirqula round 2000 ml - nordic black **106216041100 - multi bowl cirqula round 2250 ml - nordic black **106218041100 - multi bowl cirqula round 3000 ml - nordic black **

4. Ausstellungsdatum

2021-07-19

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 17 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004; Rückverfolgbarkeit: JA

ii. Konformität mit den Anforderungen der Verordnung über Kunststoffe

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011: 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

6. Grenzwerte, Beschränkungen und Spezifikationen bezüglich der Zusammensetzung

A. Stoffe mit Grenzwerten und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang I

Declaration of Compliance

for plastic materials that come into contact with food

Substance name	CAS No	Beschränkungen
2,6-di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0	SML:(1) 3 mg/kg
3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	SML:(1) 6 mg/kg
carbon black	0001333-86-4	QM:(1) 2.5 %
octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	SML:(1) 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) 1 mg/kg
Copper (Cu)	SML:(1) 5 mg/kg
Zinc (Zn)	SML:(1) 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 (assigned fatty food simulant) - Pflanzliches Öl

Prüfungsbedingungen			
Test Number	Prüfungsbedingungen	Intended food contact conditions	Covers also food contact conditions described for

Declaration of Compliance

for plastic materials that come into contact with food

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.
OM5	2 h at 100 °C or at reflux or alternatively 1 h at 121 °C	Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C.	Test OM5 covers also food contact conditions described for OM0, OM1, OM2, OM3, and OM4. It represents the worst case conditions for all food simulants in contact with polyolefins.

Die spezifische Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

Prüfungsbedingungen			
Berührungsdauer:	6 hours < t ≤ 24 hours	Berührungstemperatur:	20 °C < T ≤ 40 °C
Prüfdauer:	24 hours	Prüfungstemperatur:	40 °C
Berührungsdauer:	1 h < t ≤ 2 hours	Berührungstemperatur:	70 °C < T ≤ 100 °C
Prüfdauer:	2 hours	Prüfungstemperatur:	100 °C or reflux temperature

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 173	Aluminium	-
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	-
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

Declaration of Compliance

for plastic materials that come into contact with food

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 contain fats and oils.

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

Maximum contact time equals 24 hours. Worst foreseeable contact temperature = 40°C.

Maximum contact time equals 2 hours. Worst foreseeable contact temperature = 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 getestet. Die Produkte sind spülmaschinengeeignet (Höchsttemperatur 70 °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 2 Stunden.

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



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.