

# 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

Food storage box easyclip 2.0 - nordic black Food storage box easyclip 2.0 - nordic black (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: food storage box easyclip made of Polypropylene (PP) \*\* 106151541100 - food storage box easyclip 2.0 450 ml - nordic black \*\* 106152041100 - food storage box easyclip 2.0 700 ml - nordic black\*\* 106152541100 - food storage box easyclip 2.0 1000 ml - nordic black \*\* 106153041100 - food storage box easyclip 2.0 1500 ml - nordic black \*\* 106153541100 - food storage box easyclip 2.0 2250 ml - nordic black \*\*

## 4. Ausstellungsdatum

2025-11-25

## 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 geändert bis zur Verordnung (EU) 2024/3190 der Kommission vom 19. Dezember 2024, (in Folgender "Verordnung (EU) No 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

### 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

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen  
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. 10/2011: Anhang I

Stoffname	CAS Nummer	Beschränkungen
2,5-bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5	<b>SML:</b> 0,6 mg/kg
2,6-di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0	<b>SML:</b> 3 mg/kg
3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	<b>SML:</b> 6 mg/kg
carbon black	0001333-86-4	<b>QM:</b> 2,5 %
glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	<b>SML:</b> 60 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
- Ethanol 95 Vol.-%
- Isooctane

### Prüfungsbedingungen

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

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

## E. 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 330	Citric acid	-
E 553b	Talc	-
E 171	Titanium dioxide	-
FL 8.015	Octadecanoic acid	-

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

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen  
ungünstigster vorhersehbarer Verwendung = 100°C.

## Sonstige Beschränkungen die Verwendung betreffend

Gebrauchsanweisung und/oder Einschränkungen:

Vor dem ersten Gebrauch waschen. Die Produkte sind für den wiederholten Gebrauch geeignet und getestet. Die Produkte sind für die Spülmaschine geeignet (maximale Temperatur 90 °C). Diese Produkte sind für die Verwendung in der Mikrowelle, im Dampfgarer und im Gefrierschrank geeignet.

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung im Kontakt mit Lebensmitteln:

Jede Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erwärmung bis 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

**MEPAL**

Mepal group | The Netherlands

**Mepal bv**

**PO Box 227**

**NL-7240 AE Lochem**

**T +31 573 25 72 33**

**F +31 573 25 60 72**

**E info@mepal.com**

**www.mepal.com**

Erklärt von der Qualitätsabteilung  
Mepal B.V.

## 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.