

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir erklären folgend die Zuordnung der Artikel zu der beigefügten Konformitätserklärung.

Lieferant ist:

Mepal B.V.

deutsch

Lieferantenartikelnummer	Movera Artikelnummer
105930032500	9984857
105930078700	9984859
105930094700	9984861
105931032500	9984862
105931078700	9984864
105931094700	9984865
105932032500	9984866
105932078700	9984868
105932094700	9984869
105934032500	9984871
105934078700	9984873
105934094700	9984874
105935032500	9984875
105935078700	9984877
105935094700	9984878
105937032500	9984879
105937078700	9984882
105937094700	9984883

Bad Waldsee, 22. Januar 2024

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

Silueta plates, mugs, beakers and serving bowls 250, 750 & 3000 ml - Nordic white, vivid mauve and nordic sage (PET) (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: Silueta plates, mugs, beakers and serving bowls 250, 750 & 3000 ml made of PET - Nordic white, vivid mauve and nordic sage: 105930032500 deep plate silueta 220 mm - nordic white ** 105930078700 deep plate silueta 220 mm - vivid mauve ** 105930094700 deep plate silueta 220 mm - nordic sage ** 105931032500 breakfast plate silueta 230 mm - nordic white ** 105931078700 breakfast plate silueta 230 mm - vivid mauve ** 105931094700 breakfast plate silueta 230 mm - nordic sage ** 105932032500 dinner plate silueta 260 mm - nordic white ** 105932078700 dinner plate silueta 260 mm - vivid mauve ** 105932094700 dinner plate silueta 260 mm - nordic sage ** 105933032500 beaker silueta 200 ml - nordic white ** 105933078700 beaker silueta 200 ml - vivid mauve ** 105933094700 beaker silueta 200 ml - nordic sage ** 105934032500 mug silueta 300 ml - nordic white ** 105934078700 mug silueta 300 ml - vivid mauve ** 105934094700 mug silueta 300 ml - nordic sage ** 105935032500 serving bowl silueta 250 ml - nordic white ** 105935078700 serving bowl silueta 250 ml - vivid mauve ** 105935094700 serving bowl silueta 250 ml - nordic sage ** 105936032500 serving bowl silueta 750 ml - nordic white ** 105936078700 serving bowl silueta 750 ml - vivid mauve ** 105936094700 serving bowl silueta 750 ml - nordic sage ** 105937032500 serving bowl silueta 3000 ml - nordic white ** 105937078700 serving bowl silueta 3000 ml - vivid mauve ** 105937094700 serving bowl silueta 3000 ml - nordic sage **

4. Ausstellungsdatum

2024-01-16

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

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. 10/2011: Anhang I

Dieses Produkt enthält keine Stoffe mit in Anhang I aufgeführten Beschränkungen.

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

Name / Element	Beschränkung
Arsenic *	SML: 0,01 mg/kg
Barium (Ba) *	SML: 1 mg/kg
Cadmium *	SML: 0,002 mg/kg
Cobalt (Co) *	SML: 0,05 mg/kg
Copper (Cu) *	SML: 5 mg/kg
Europium *	SML: 0,05 mg/kg
Gadolinium *	SML: 0,05 mg/kg
Lanthanum *	SML: 0,05 mg/kg
Lead *	SML: 0,01 mg/kg
Lithium (Li) *	SML: 0,6 mg/kg
Manganese (Mn) *	SML: 0,6 mg/kg
Mercury *	SML: 0,01 mg/kg
Nickel (Ni) *	SML: 0,02 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:

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

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
OM7	2 h bei 175 °C	Hochtemperaturanwendungen mit fetthaltigen Lebensmitteln, bei denen die Bedingungen von OM 5 überschritten werden.	Unter die Prüfung OM 7 fallen auch die für OM0, OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für Lebensmittelsimulanz D2 im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar. Sollte die Durchführung von OM 7 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 technisch nicht möglich sein, so kann die Prüfung gemäß Abschnitt 3.2 ersetzt werden.

Die spezifische Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

Prüfungsbedingungen

Berührungsdauer: 5 min < t ≤ 0,5 h	Berührungstemperatur: 130 °C < T ≤ 150 °C
Prüfdauer: 0,5 h	Prüfungstemperatur: 150 °C (*) (*) Diese Temperatur ist nur bei Lebensmittelsimulanzien D2 und E zu verwenden. Für Anwendungen unter Druck und Erhitzung kann die Migrationsprüfung unter Druck bei der entsprechenden Temperatur durchgeführt werden. Bei den Lebensmittelsimulanzien A, B, C oder D1 kann die Prüfung durch eine Prüfung bei 100 °C oder bei Rückflusstemperatur und einer viermal so langen Dauer wie entsprechend den Bedingungen in Tabelle 1 ausgewählt ersetzt werden.

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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

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: 0,5 Stunden. Bedingungen für den Kontakt bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung = 150°C.

Sonstige Beschränkungen die Verwendung betreffend

Gebrauchshinweise 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 90°C). Diese Produkte sind für die Verwendung in der Mikrowelle, im Gefrierschrank und im Dampfgarer geeignet. Dauer und Temperatur der Behandlung im Kontakt mit dem Lebensmittel: Erhitzen auf 150 °C für maximal 30 Minuten.

Konform mit den Bestimmungen in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 für Mehrweggegenstände: JA
Oberflächen- / Volumenverhältnis für die Compliance-Bewertung: 2,82 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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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