

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
105940032500	9984884
105940041100	9984885
105940078700	9984886
105940094700	9984887

Bad Waldsee, 24. Januar 2024

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

Silueta salad server set 2 pcs (PP) - Nordic white, nordic black, vivid mauve, nordic sage (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: Silueta salad server set 2 pcs made of PP - Nordic white, nordic black, vivid mauve, nordic sage: 105940032500 salad server set silueta 2 pcs - nordic white ** 105940041100 salad server set silueta 2 pcs - nordic black ** 105940078700 salad server set silueta 2 pcs - vivid mauve ** 105940094700 salad server set silueta 2 pcs - nordic sage

4. Ausstellungsdatum

2024-01-18

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
3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	SML: 6 mg/kg
9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	SML: 0,05 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 Lebensmittelkontaktbedingungen 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 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 572	Calcium stearate	-
E 171	Titanium dioxide	-
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	-
E 170	Calcium carbonate	-

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

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 = 100°C.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Sonstige Beschränkungen die Verwendung betreffend

Gebrauchsanweisung 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.

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

Oberflächen- / Volumenverhältnis für die Compliance-Bewertung: 16,25 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.