

Konformitätserklärung

Für Materialien aus Kunststoff mit Kontakt zu Lebensmitteln

VACUFLEX GmbH, Hessenring 8-12, 64546 Mörfelden Walldorf

Erklärt hiermit, dass unsere folgenden Produkte:

- SMOOTHFLEX PU FOOD
- SMOOTHFLEX PU FOOD ANT
- SMOOTHFLEX XTRA PU FOOD
- SMOOTHFLEX XTRA PU FOOD ANT

den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen, sowohl zum Zeitpunkt der Unterzeichnung geltenden, als auch in der aktuell gültigen Fassung.

Wenn die Produkte wie angegeben verwendet werden, wird die Gesamtmigration und die spezifische Migration die gesetzlichen Grenzwerte nicht überschritten. Die Prüfung wurde gemäß der Verordnung (EU) 10/2011 ANNEX V durchgeführt.

Prüfbedingungen:

Lebensmittel Simulanz Abkürzungen	Art und Teilnahme	Kontaktzeit & Temperatur	Art der Lebensmittel
Lebensmittel, die einen hydrophilen Charakter haben und hydrophile Substanzen extrahieren können			
Simulanz A	Ethanol 10 % (v/v)	10d / 40°C	Destilliertes Wasser, oder wässrige Lebensmittel mit einem pH-Wert von >4.5
Simulanz B	Acetic acid 3 % (w/v)	10d / 40°C	Lebensmittel, die einen pH-Wert von <4.5 haben
Simulanz C	Ethanol 20 % (v/v)	10d / 40°C	Für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20 % und für Lebensmittel, die eine relevante Menge an organischen Inhaltsstoffen enthalten, die das Lebensmittel lipophiler machen
Lebensmittel, die einen lipophilen Charakter haben und in der Lage sind, lipophile Substanzen zu extrahieren			

Simulanz D1	Ethanol 50 % (v/v)	10d / 40°C	Für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von über 20 % bis 50 % und für Öl in Wasseremulsionen
Simulanz D2	Ethanol 95 % (v/v)	10d / 40°C	Für Lebensmittel, die an der Oberfläche freie Fette enthalten, und für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von weniger als 95 %
	i-octane	2d / 20-22°C	
Trockene Lebensmittel			
Simulanz E	MPOO	10d / 40°C	Trockene Lebensmittel, ohne Fettstoffe an der Oberfläche

Die verwendeten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Nr. 174/2015

Die folgenden Substanzen wurden gegen spezifische Migration mit folgenden Ergebnissen kontrolliert

Materialfamilie	Typen / Cas-Nummer	Ergebnis	Status
Gesamtgehalt an Schwermetallen	Cadmium Blei	nicht bestimmbar / unter Grenzwert	Bestanden
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe nach US-EPA + 2 EFSA PAH in mg/kg	91-20-3; 208-96-8; 83-32-9; 86-73-7; 85-01-8; 120-12-7; 206-44-0; 129-00-0; 56-55-3; 218-01-9; 207-08-9; 205-99-2 + 205-82-3; 50-32-8; 193-39-5; 53-70-3; 191-24-2; 192-97-2	nicht bestimmbar / unter Grenzwert	Bestanden
Isocyanate in mg/kg	Diphenylmethan-4-4'-diisocyanate (MDI) 2,4-Toluene diisocyanate; 2,6-Toluene diisocyanate Hexamethylene diisocyanate	nicht bestimmbar / unter Grenzwert	Bestanden
Spezifische Migration von Phthalaten	DBP; BBP; DEHP; DNOP; DINP; DIDP; DAP	nicht bestimmbar / unter Grenzwert	Bestanden
Spezifische Migration von primären aromatischen Aminen (PAA)	4-Aminodiphenyl; Aniline; 2-Methoxyaniline; Benzidine; p-Chloraniline; 4-Chlor-o-toluidine 2,4-Xylidine; 2,6-Xylidine; 4,4'-Oxydianiline; 4,4-Diaminodiphenylmethan; 3,3'-Dimethyl-4,4-Diaminodiphenylmethan; p-Cresidine; m-Phenylendiamine; p-Phenylendiamine; 2,4-Diaminoanisol; o-Toluidine; 2,4-Toluenediamine 2,6-Toluenediamine; 3,3'-Dimethylbenzidine 2,4,5-Trimethylaniline; 1,5-Diaminonaphthalin 2-Naphthylamine; 4,4'-Methylenbis(2-chloraniline); 3,3-Dimethoxybenzidine ;	nicht bestimmbar / unter Grenzwert	Bestanden

	3,3'-Dichlorbenzidine; 4,4'-Thiodianiline 3-Methoxyaniline; 4-Aminoazobenzene		
Migration von Metallen	Barium; Kobalt; Kupfer; Eisen; Lithium; Magnesium; Zink; Aluminium; Nickel	nicht bestimmbar / unter Grenzwert	Bestanden
Spezifische Migration und Gesamtgehalt an Vinylchlorid	Vinylchloride	nicht bestimmbar / unter Grenzwert	Bestanden

Verwendungszwecke:

- Lebensmittelarten, die dazu bestimmt sind, mit unseren Produkten in Kontakt zu kommen: alle Lebensmittel, die in den Kategorien A, B, C, D1, D2 und E gemäß Tabelle 2, ANNEX III, der Verordnung (EU) 10/2011 aufgeführt sind
- Nutzungsbedingungen: die Prüfbedingungen wurden gemäß der vorgesehenen maximalen Lebensmittelkontaktzeit und Temperaturbedingungen von 6h/40°C ausgewählt
- Der Grenzwert von 60mg/kg Lebensmittel oder Lösungsmittel und 10mg/dm² auf Verpackungs-/Schlauchoberflächen wird eingehalten, indem die im Kapitel "Prüfbedingungen" dieser Erklärung angegebenen Werte eingehalten werden.

In keinem der oben genannten Produkte wird eine Funktionsbarriere aus Kunststoff verwendet.

Die Zusammensetzung und Herstellung der verwendeten Druckfarben erfolgt gemäß „EuPIA-Leitlinie: Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen“

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts wird gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über die auf der Produktbedruckung angegebene Chargennummer gewährleistet.

Die Produktion entspricht der GMP-Richtlinie EC 2023/2006.

Diese Erklärung gilt für das von uns gelieferte Produkt und dessen Verwendung gemäß den Spezifikationen. Die Konformitätsbewertung wurde gemäß den oben angegebenen Vorschriften durchgeführt; dementsprechend, und unter Berücksichtigung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen, entspricht das Produkt den gesetzlichen Anforderungen. Im Falle einer zweckfremden Verwendung ist der Benutzer für die Konformitäts- und Eignungsprüfungen selbst verantwortlich.

Mörfelden Walldorf, 10.11.2020

Ort, Datum, Unterschrift


Peter Endres


Julien Braun

Gültigkeit bis zum Widerruf und Erneuerung