

Overensstemmelseserklæring

PP – Naturel 9640

Bakker fremstillet af PP.

Bakker fremstillet i ovenstående materiale overholder følgende lovgivning:

Rammedirektiv 1935/2004/EC samt ændringer hertil

Forordning 10/2011/EC samt ændringer hertil

Forordning 2023/2006/EC samt ændringer hertil

Forordning 1895/2005/EC samt ændringer hertil

EU-direktiv 1907/2006/EC samt ændringer hertil

EU direktiv 94/62/EC samt ændringer hertil

BEK 822 samt ændringer hertil

Absorbere overholder Forordning 450/2009/EC samt BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI/3 eller LIII

Data:

Bakkerne kan anvendes til følgende typer fødevarer:	Alle
Testbetingelser: Simulanter Betingelser/Tider	Ifølge Forordning 10/2011/EC Ifølge Forordning 10/2011/EC Global migration – OM5, se Bilag V (eller hårdere) Specifik migration – Alle monomerer og additiver findes i Annex I i forordning 10/2011/EC. Et eller flere af stofferne er reguleret af specifikke migrationsgrænser. Disse grænser er dokumenteret overholdt ved specifik migrationstest gennemført ved 121°C i 1 time (vandige opløsning 100°C eller reflux i 4 timer) efterfulgt af 60°C i 10 dage
Anvendelsestemperatur: Min Max Tider	-40°C (-40°C til -20°C – håndteres med forsigtighed) 121°C (max 40°C med absorber) Ifølge OM5 (Forordning 10/2011/EC Bilag V kapitel 3) Anvendelser ved høje temperaturer — op til 121 °C Kan anvendes til opbevaring af fødevarer i over 6 måneder ved stuetemperatur eller derunder.
Dual use additiver	E470a, E471
Anvendelse af genvundet plast	Nej
Funktionel barriere	Nej
S/V ratio	6 dm ² /kg
Risikovurdering – Jf. artikel 3 i forordning (EF) nr. 1935/2004	Der er foretaget risikovurdering i overensstemmelse med kravene i EU forordning 10/2011 – art. 19.



Overensstemmelseserklæring

PP – Naturel 9640

Bakker fremstillet af PP.


Denne overensstemmelseserklæring er lavet på grundlag af:

Dokumentation fra leverandører

Global migration

Specifik migration

Risikovurdering af stoffer ikke indeholdt i EU 10/2011, Bilag 1

Holstebro 03-06-2016 Henning Sandal Teknisk Direktør	
--	--

FÆRCH PLAST A/S

Rasmus Færchs Vej 1
7500 Holstebro
Denmark



Bilag 1

Tabel 3
Standardtestbetingelser

Kolonne 1	Kolonne 2	Kolonne 3
Testnr.	Kontakttid i dage [d] eller timer [t] Kontakttemperatur [°C]	Påtænkte fødevarekontaktbetingelser
OM1	10 d ved 20 °C	Enhver kontakt med fødevarer under nedfrysning/nedkøling
OM2	10 d ved 40 °C	Enhver langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller derunder, inklusive opvarmning til op til 70 °C i op til 2 timer eller opvarmning til op til 100 °C i op til 15 minutter.
OM3	2 t ved 70 °C	Alle kontaktbetingelser, der inkluderer opvarmning til op til 70 °C i op til 2 timer eller op til 100 °C i op til 15 minutter, som ikke efterfølges af langvarig opbevaring ved stuetemperatur eller i nedkølet tilstand
OM4	1 t ved 100 °C	Anvendelser ved høje temperaturer for alle fødevarer simulatorer — op til 100 °C
OM5	2 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen eller alternativt 1 t ved 121 °C	Anvendelser ved høje temperaturer — op til 121 °C
OM6	4 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen	Alle fødevarekontaktbetingelser med fødevarer simulator A, B eller C ved temperaturer på over 40 °C
OM7	2 t ved 175 °C	Anvendelser ved høje temperaturer med fedtholdige fødevarer under strengere betingelser end under OM5

OM7-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for fedtholdige fødevarer simulatorer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. Såfremt det ikke er teknisk muligt at udføre OM7-testen med fødevarer simulator D2, kan der udføres en alternativ undersøgelse som beskrevet i punkt 3.2.

OM6-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for fødevarer simulator A, B og C i kontakt med andre polymerer end polyolefiner.

OM5-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM1, OM2, OM3 og OM4. Den svarer til de værste tænkelige betingelser for alle fødevarer simulatorer i kontakt med polyolefiner.

OM2-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM1 og OM3.

