



PP Deckel

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	passend zu Artikel	Nr.
11994	Deckel	transparent	Suppenbecher 240ml und 360ml	10219, N510, 14921, 14922
11995	Deckel	transparent	Suppenbecher 750ml und 950ml	11323, N672, 14924, 14925
12027	Deckel	transparent	Suppenbecher 480ml	N482, 14923
16634	Deckel	transparent	Food-Becher	11435, 10839, 14901
17608	Deckel	transparent	Salatschale	17013, 17014
20747	Deckel	transparent	Salatschale	20745, 20746
21086	Flachdeckel rechteckig	transparent	Schale	21023, 21026
22139	Flachdeckel rechteckig	transparent	Schale	22134 - 22136
22146	Flachdeckel rechteckig	transparent	Schale	22140 - 22143

Material / Zusammensetzung

Polypropylen (PP)

Lagerung

Lagertemperatur:	Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken
Lagerbedingungen:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen



Verwendungszweck

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen:

- alle Arten von Lebensmitteln

Anwendungen:

- Erhitzen auf 70°C bis zu 2 h oder auf 100°C bis zu 15 min
- Einmalgebrauch

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Und nachfolgende Änderungen bis zum Datum des Testberichts.
- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft (Testbericht SQTS 2020L22530, 2018L38931):

Simulanz	Test	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	OML	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	OML	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	OML/SML	2h	70°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm²



Spezifische Migration

Die Einhaltung der oben zitierten Verordnungen beruht einerseits auf den Angaben unserer Vorlieferanten, welche uns gegenüber allerdings nicht alle Inhaltsstoffe aufgrund von Geheimhaltungen offenlegen, und andererseits auf eigenen Migrationsprüfungen, welche im Sinne einer Plausibilisierung von uns in Auftrag gegeben wurden.
Auf Basis sowohl der Dokumente der Vorlieferanten und eigenen Ergebnissen kann die Einhaltung der spezifischen Migration bestätigt werden

Ein Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten.

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 2,2 dm²/kg.

Sensorik

Die Prüfung wurde gemäss EN 1230-2 und DIN 10955 sowie in Anlehnung an das SLMB durchgeführt.

Einschränkung

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllen die Artikel bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern.

Vor einer möglichen Verwendung dieser Artikel, die über die im Rahmen der jeweils geltenden Richtlinien geprüften und bestätigten Eignung für ein vorgesehene Füllgut hinausgeht, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Erstellt durch: STOL Datum: 05.04.2021	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)		Version : 5 Ersetzt Version: 4
---------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------