

Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung bezieht sich ausschließlich auf das hierin angegebene Produkt in dem Zustand, in dem es in Verkehr gebracht wurde. Hinzugefügte Komponenten, Änderungen durch Gebrauch oder nachträglich vorgenommene Änderungen sind ausdrücklich ausgeschlossen. Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit in dem Falle, dass die Verwendung des Produkts nicht in Übereinstimmung mit den in geltenden Vorschriften angegebenen Bedingungen (wenn vorhanden) sowie mit Habasits technischer Dokumentation erfolgt. Das Produkt ist nur für den wiederholten Gebrauch bestimmt.

Wir erklären hiermit, dass das hierin angegebene Produkt, den nachfolgenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt entspricht.

HabasitLINK PBT natural white rods molded

EU

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung. Diese Bestätigung bezieht sich auf die relevanten Artikel 3, 11(5), 15 und 17.

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.
Das Material wurde in Übereinstimmung mit den entsprechenden Anforderungen dieser Verordnung hergestellt.

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.

Das Produkt erfüllt die entsprechenden Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der geänderten Fassung und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- wässrigen, sauren und alkoholischen Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 60 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 60°C
- trockenen und fett- oder ölhaltigen Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 60 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 121°C

Die verwendeten Rohmaterialien erfüllen die Anforderungen dieser Verordnung in der aktuellen Fassung.

Das Produkt führt nicht zu unzulässigen Veränderungen der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Das oben genannte Produkt enthält keine Dual-Use-Additive gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe) und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen) in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Die Prüfung der Gesamtmigration, der spezifischen Migration und anderer geltenden Einschränkungen (maximal zulässige Menge, primär aromatische Amine usw.) wurden gemäß dieser Verordnung in der geänderten Fassung durchgeführt.

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Artikels festgestellt wurde: 6

Lebensmittelsimulantien und Migrationsbedingungen für die Migrationstests:

- | | |
|---------------------|--------------------|
| - A (10% Ethanol) | OM3, 2 h bei 70°C |
| - B (3% Essigsäure) | OM3, 2 h bei 70°C |
| - D2 (Pflanzenöl) | OM5, 1 h bei 121°C |

USA

Das Produkt erfüllt die massgeblichen, in dieser Verordnung festgelegten Anforderungen und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- wässrigen, sauren und alkoholischen (<8% Alkohol) Lebensmitteln, wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen I, II, IV-B, VI-A, VI-B, VII-B

Einsatzbedingungen D (heiß abgefüllt oder pasteurisiert unterhalb 66°C) bis G (gefroren) wie in 21CFR 175.300(d) Tabelle 2 aufgeführt

- trockenen und fett-/öhlhaltigen Lebensmitteln (einschließlich freie Fette und Öle), wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen IV-A, V, VIII, IX

Einsatzbedingungen A (Hochtemperatur hitze-sterilisiert, z.B. über 100°C) bis G (gefroren) wie in 21CFR 176.170(c) Tabelle 2 aufgeführt

Das Produkt wurde hergestellt und die Erklärung ausgestellt von:

Habasit Italiana S.p.A.
Via Mascagni 55
I-31029 Vittorio Veneto/TV
Italy

Habasit America (Reading)
825 Morgantown Road
Reading, PA, 19607-9533
USA

Referenz

Els/MMa 112