

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir erklären folgend die Zuordnung der Artikel zu der beigefügten Konformitätserklärung.

Lieferant ist:

Mepal B.V.

englisch

Lieferantenartikelnummer	Movera Artikelnummer
106003092400	9944133

Bad Waldsee, 7. Januar 2022

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

1. Herausgegeben von

Mepal BV
Aalsvoort 101
7241 MB Lochem
Niederland

2. Hergestellt/importiert von

Mepal BV
Aalsvoort 101
7241 MB Lochem
Niederland

3. Produktidentität

Wave plates and bowls (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: Wave plates and bowls made of Melamine. 106002011500 - deep plate wave - latin blue ** 106002066154 - deep plate wave - latin lime ** 106002075900 - deep plate wave - luna red ** 106002013800 - deep plate wave - nordic blue ** 106002073300 - deep plate wave - coral ** 106002081800 - deep plate wave - yellow ** 106002092400 - deep plate wave - nordic green ** 106003011500 - breakfast plate wave - latin blue ** 106003066154 - breakfast plate wave - latin lime ** 106003075900 - breakfast plate wave - luna red ** 106003013800 - breakfast plate wave - nordic blue ** 106003073300 - breakfast plate wave - coral ** 106003081800 - breakfast plate wave - yellow ** 106003092400 - breakfast plate wave - nordic green ** 106004011500 - dinner plate wave - latin blue ** 106004066154 - dinner plate wave - latin lime ** 106004075900 - dinner plate wave - luna red ** 106004013800 - dinner plate wave - nordic blue ** 106004073300 - dinner plate wave - coral ** 106004081800 - dinner plate wave - yellow ** 106004092400 - dinner plate wave - nordic green ** 106011011500 - bowl wave 165 mm- latin blue ** 106011066154 - bowl wave 165 mm - latin lime ** 106011075900 - bowl wave 165 mm - luna red ** 106011013800 - bowl wave 165 mm - nordic blue ** 106011073300 - bowl wave 165 mm - coral ** 106011081800 - bowl wave 165 mm - yellow ** 106011092400 - bowl wave 165 mm- nordic green

4. Ausstellungsdatum

2021-12-17

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 17 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004; Rückverfolgbarkeit: JA

ii. Konformität mit den Anforderungen der Verordnung über Kunststoffe

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011: 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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Rechtsvorschriften der EU-Mitgliedstaaten und Nicht-EU-Vorschriften: NICHT ANGEGEBEN

6. Grenzwerte, Beschränkungen und Spezifikationen bezüglich der Zusammensetzung

A. Stoffe mit Grenzwerten und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang I

Substance name	CAS No	Beschränkungen
2,4,6-triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	SML:(1) 2,5 mg/kg
formaldehyde	0000050-00-0	SML:(1) 15 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 (assigned fatty food simulant) - Pflanzliches Öl
- Ethanol 95 Vol.-% - Ethanol 95 Vol.-%
- Isooctane - Isooctane

Prüfungsbedingungen

Test Number	Prüfungsbedingungen	Intended food contact conditions	Covers also food contact conditions described for

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

OM3	2 h at 70 °C	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen, die Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T umfassen, wobei $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten, woran sich keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung anschließt.	
-----	--------------	--	--

Die spezifische Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

Prüfungsbedingungen			
Berührungsdauer:	1 h < t ≤ 2 hours	Berührungstemperatur:	40 °C < T ≤ 70 °C
Prüfdauer:	2 hours	Prüfungstemperatur:	70 °C

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.

Dieses Produkt enthält keine Zusatzstoffe mit doppeltem Verwendungszweck.

8. Angaben zur Verwendung

Angaben zur Verwendung betreffend die Art oder Arten von Lebensmitteln

All types of food: aqueous acidic and alcoholic foods (up to 10% alcohol) and foods that containing fats and oils.

Angaben zur Verwendung betreffend die Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung mit Lebensmitteln

Maximum contact time equals 2 hours. Worst foreseeable contact temperature = 70°C.

Sonstige Beschränkungen die Verwendung betreffend

Betriebshinweise und / oder Einschränkungen:

Vor dem ersten Gebrauch reinigen.

Die Produkte sind für den wiederholten Gebrauch geeignet und getestet.

Die Produkte sind spülmaschinengeeignet (Höchsttemperatur 70 °C).

Diese Produkte sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank geeignet.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung in Kontakt mit dem Lebensmittel:

Alle Bedingungen für den Kontakt mit Lebensmitteln, die Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T mit $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ für maximal $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten umfassen, das sind nicht gefolgt von einer langfristigen Raumtemperatur- oder Kühlung.

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

Oberflächen- / Volumenverhältnis für die Compliance-Bewertung: 6 dm² FCM/ kg food

9. Funktionelle Barriere

Dieses Produkt enthält eine funktionelle Barriere: NEIN



L.L. Haverkamp
Quality management

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.