

Konformitätserklärung

für Produkte aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind
mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

Röchling Hydroma GmbH
Lemberger Str. 101
D-66957 Ruppertsweiler/Germany
Tel. +49 6395 9222-0
Fax +49 6395 8355
info@roechling-hydroma.com
www.roechling-hydroma.com

Hydroma® Hygienic Cutting Board HY 63 PE-weiss

Hiermit erklären wir, dass das o.g. Halbzeug/Fertigteil den Bestimmungen folgender Gesetze entspricht:

- (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, Amtsblatt der Europäischen Union L 338/4 vom 13.11.2004, geändert durch Anh. Nr. 5.17 der Verordnung (EG) Nr. 596/2009 vom 18. Juni 2009, Amtsblatt der Europäischen Union L 188 vom 18.07.2009, Artikel 3
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2011 (BGBl. I S.1770), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 15. März 2012 (BGBl. I S.476), §§30 und 31

Außerdem erfüllt das o.g. Produkt die Anforderungen der

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, Amtsblatt der Europäischen Union L 21/1 vom 15.01.2011, zuletzt geändert und korrigiert durch die Verordnung(en) (EU) Nr. 1282/2011 der Kommission vom 28. November 2011, Nr. 1183/2012 der Kommission vom 30. November 2012 und Nr. 202/2014 der Kommission vom 03. März 2014
- Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I S. 5), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 7. Februar 2011 (BGBl. I S. 226),

hinsichtlich der Zusammensetzung und des Migrationsverhaltens.

Die Herstellung des o.g. Produkts erfolgt nach der Methode „Good Manufacturing Practice“ (GMP), entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom Dezember 2006 über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Kontakt zu kommen. Die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte ist gem. Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 auf sämtlichen Stufen gewährleistet und erfolgt über die auf dem Produktlabel aufgebrachte Fertigungsnummer bzw. begleitenden Dokumenten.

Prüfbedingungen für Migrationsprüfungen aufgrund der Anwendung

Das o.g. Produkt wurde nach den Methoden zur „Untersuchung von Bedarfsgegenständen“, an mehreren Mustern, entsprechend den Vorschriften B 80.30, 1 bis 3 (EG) der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB sowie den Normenserien EN 1186, EN 13130 und CEN/TS 14234 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel – Kunststoffe“ geprüft.

Anhand der Grundregeln für Migrationsprüfungen wurden die Gesamtmigration (GM) und die spezifischen Migrationen (SM) einzelner Substanzen unter Verwendung der Simulanzlösemittel sowie festgelegter Prüfbedingungen (Zeit/Temperatur) ermittelt. Die Werte von Gesamtmigration sowie spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung gem. Tabelle 1 unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Konformitätserklärung

für Produkte aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

Hydroma® Hygienic Cutting Board HY 63 PE-weiss

Tabelle 1: Bestimmung des Migrationsverhaltens

Prüfsimulanz	Prüfbedingungen (Zeit/Temperatur)	Vorgesehener Lebensmittelkontakt
3 Gew.% Essigsäure	2 Stunden bei 100°C	Direkter Kontakt zu allen Arten von Lebensmitteln, Anhang I, für die Langzeitlagerung bei Raumtemperatur, den Kontakt bei 60°C über 2h und die Verwendung bis zu 80°C über 15 min.
10 Vol.% Ethanol	2 Stunden bei 100°C	
Isooctan als Ersatz für Fett	1,5 Stunden bei 60°C	

Verhältnis der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen (F/V), anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde:

$$\frac{F}{V} = 6$$

Folgende Stoffe mit Beschränkungen und/oder Spezifikationen, werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung	FCM Stoff Nummer	Beschränkungen
---	---	---
---	---	---

SML = spezifischer Migrationsgrenzwert im Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz.

QMA = Max. zugelassene Menge im Material oder Bedarfsgegenstand ausgedrückt in mg per 6 dm² Kontaktfläche.

Hinweis: Das Produkt erfüllt die Anforderungen an FCM-Stoffen der Verordnung (EU) 2015/174 - Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) 10/2011.

Folgende Stoffe*, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind („Dual use“), können in dem o. g. Produkt enthalten sein:

Stoffbezeichnung	Beschränkungen
---	---
---	---

* soweit hierzu Informationen in den vom Rohstoffhersteller bereitgestellten Konformitätsdokumenten vorliegen

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt, wie beschrieben. Die Richtlinien 82/711/EG und 85/572/EG liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien.

Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Kontaktgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Die Qualität Hydroma® HY 63 PE-weiss kann daher unbedenklich als Unterlage für die Be- und Verarbeitung von allen Arten von Lebensmitteln, Anhang I, bei Raumtemperatur oder darunter verwendet werden und darf dabei in direktem Kontakt zu wässrigen, trockenen, sauren, fettenden und alkoholischen Lebensmitteln stehen, soweit es die Qualität Hydroma® HY 63 PE-weiss betrifft. Es ist darauf zu achten, dass die Kontaktzeiten und Temperaturen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 nicht überschritten werden.

Röchling Hydroma GmbH

Diese Information wurde maschinell erstellt und weist daher keine Unterschrift auf.

Konformitätserklärung

für Produkte aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

Hydroma® Hygienic Cutting Board HY 63 PE-weiss

Zusatzinformationen:

Klebstoff	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Migration Primärer aromatischer Amine (PAA)	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Bedruckung / Druckfarben	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Zusätzliche Angaben für UV-Drucksysteme/UV-Kaschiersysteme	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Lackierungen/Beschichtungen	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Verwendung einer funktionellen Barriere für aus Kunststoff	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Weichmacher	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Mikrobiologie	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Schwermetalle	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Puder	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
Wiederverwendbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend
(Um-) Verpackungen	<input checked="" type="checkbox"/> entfällt, da nicht zutreffend

REACH:

Das Produkt enthält anhand der vorliegenden Informationen der Rohstofflieferanten keine besorgniserregenden Stoffe der ECHA Kandidatenliste (Candidate List of Substances of Very High Concern for Authorisation), veröffentlicht von der ECHA (European Chemical Agency)

Allgemeine Hinweise

Die Rezepturbestandteile unseres in der Konformitätserklärung aufgeführten Werkstoffes ist in einem unabhängigen akkreditierten Institut umfangreichen Migrationsprüfungen mit verschiedenen Simulanzien nach EU 10/2011 unterzogen worden. Die Prüfungen wurden an mechanisch bearbeiteten Proben durchgeführt.

Zudem ist sichergestellt, dass generell nur solche Rohstoffe für den Werkstoff zum Einsatz kommen, für die entsprechende Eignungsnachweise (supporting documents) vorliegen.

Es bleibt in der Verantwortung des Kunden, die Eignung der aus oder mit unseren Produkten hergestellten Kunststoffartikel für die beabsichtigte Anwendung bzw. unter den jeweiligen Anwendungsbedingungen (Kontaktzeit, Kontakttemperatur für den jeweiligen Lebensmitteltyp) zu ermitteln. Neben der generellen Anwendungseignung des Werkstoffes (z.B. chemische Resistenz gegenüber den verwendeten Reinigungsmitteln) beinhaltet das die Einhaltung von Migrationsgrenzwerten, falls die tatsächlichen Kontaktbedingungen über den in unserer Konformitätserklärung aufgeführten „vorgesehenen Lebensmittelkontakt“ hinausgehen.

Organoleptische Prüfung:

Die Bestimmung der Farblässigkeit wurde im Falle eingefärbter Typen (alle nicht naturfarbenen Werkstoffe) durchgeführt nach der Methode zur Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoff und anderen Polymeren auf Farblässigkeit, 24. Mitteilung zur Untersuchung von Kunststoffen: Bundesgesundheitsblatt 15, 285 (1972). Als Prüfsimulanzien wurden destilliertes Wasser, 3% Essigsäure, 10% Ethanol und Erdnussöl verwendet. Ergebnis: Die Einfärbung ist in Kontakt mit allen Prüfsimulanzien farbecht.

Auf Geruchs- und Geschmacksprüfungen wurde verzichtet, da aufgrund der nahezu unbegrenzten Kombinationsmöglichkeit von Lebensmitteln und Kontaktbedingungen eine repräsentative Auswahl geeigneter Prüflebensmittel und dazugehöriger Kontaktparameter (Temperatur/Zeit) auf unserer Stufe der Prozesskette praktisch nicht zu gewährleisten ist.

Die vorstehenden Angaben basieren auf dem heutigen Stand unserer Kenntnis. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind vom Empfänger/Verwender unserer Produkte in eigener Verantwortung zu beachten. Diese Erklärung wird bei Änderungen von Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien, Rohstoffen, Rezepturen, Verarbeitungsprozessen oder Ähnlichem einer Neubewertung unterzogen.

*Im Falle von Änderungen werden neue Erklärungen auf unserer Webseite www.roechling.com veröffentlicht. Frühere Erklärungen werden damit automatisch ungültig.

Konformitätserklärung

für Produkte aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind
mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

Anhang I

Lebensmittelkategorien gemäß Verordnung (EU) 10/2011

Lebensmittelkategorien

Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke, Alkoholgehalt zw. 6 und 20Vol.%
Alkoholische Getränke, Alkoholgehalt > 20Vol.%
Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren
Schokolade, Zucker und daraus gewonnene Erzeugnisse
Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fette und Öle
Tierische Erzeugnisse und Eier
Milcherzeugnisse

Hinweis:

- Die Einteilung der Lebensmittelkategorien beziehen sich auf die Verordnung (EU) 10/2011 (Tabelle 2)
- Die Eignung ergibt sich aus den Prüfsimulanzen, den Prüfbedingungen (Zeit und Temperatur) sowie dem ordnungsgemäßen Verwendungszweck des Produktes
- Da das Produkt lediglich für eine Langzeittemperatur von max. 80°C vorgesehen ist, wurde diese Temperatur als max. Verwendungstemperatur vorgegeben
- Eine genaue Unterteilung und somit eine exakte Zuordnung kann über die Tabellen 1 bis 3 Verordnung (EU) 10/2011 vorgenommen werden
- Das Produkt ist Spülmaschinengeeignet
- Die vorstehenden Angaben basieren auf dem heutigen Stand unserer Kenntnisse. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind vom Empfänger/Verwender unserer Produkte in eigener Verantwortung zu beachten