

# Overensstemmelseserklæring

## CPET St Blk – 6812 Sort

Produktet er lavet af APET toplag og CPET hovedlag med rPET

### Produkt produceret i ovenstående materiale er fremstillet i overensstemmelse med følgende lovgivning:

EU Forordning 1935/2004/EC, artikel 3, artikel 11, stk. 5, artikel 15 og artikel 17.

EU Forordning 10/2011/EC samt tillæg 321/2011/EC, 1282/2011/EC, 1183/2013/EC, 202/2014/EC, 2015/174/EC, 2016/1416/EC, 2017/752/EC, 2018/79/EC, 2018/213/EC, 2018/831/EC og 2019/37/EC

EU Forordning 2023/2006/EC (God fremstillingspraksis) samt tillæg hertil

EU Forordning 1895/2005/EC (Epoxy derivater) samt tillæg hertil

EU Forordning 1907/2006/EC (REACH) samt tillæg hertil

EU Forordning 282/2008/EC (Genvundet plast) samt tillæg hertil

EU direktiv 94/62/EC (Emballage og emballageaffald) samt tillæg hertil

Fødevareministeriets BEK nr. 1248 af 30/10/2018 (Fødevarekontaktmaterialer)

Farvemasterbatch er i overensstemmelse med Resolution AP (89) eller BfR Richtlinien Empfehlung IX

Absorbere er i overensstemmelse med Forordning 450/2009/EC samt BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI/3 eller LIII

### Data:

<b>Produktet kan anvendes til følgende typer fødevarer:</b>	Alle
<b>Testbetingelser:</b> Simulanter Betingelser/Tider	Ifølge Forordning 10/2011/EC (simulant A, B og D2) Ifølge Forordning 10/2011/EC <b>Global migration:</b> Simulant A (10% ethanol): 8 timer/80°C + 10 dage/60°C Simulant B (3% eddikesyre): 8 timer/100°C + 10 dage/60°C Simulant D2 (oliven olie): 2 timer/175°C + 10 dage/60°C <b>Specifik migration</b> – Alle monomerer og additiver findes i Bilag I og II i EU forordning 10/2011/EC. Et eller flere af stofferne er reguleret af specifikke migrationsgrænser. Disse grænser er dokumenteret overholdt ved specifik migrationstest.
<b>Anvendelsestemperatur:</b> Min Max Tider	-40°C 225°C Opvarmning max 30 min ved 225°C eller 2 timer ved 200°C. Prøvning i 10 dage ved 60 °C dækker langtidsopbevaring på over 6 måneder ved stuetemperatur eller derunder. Egnet til opvarmning i mikrobølgeovn
<b>Dual use additiver</b>	Fra virgin råvarer: E338, E553b
<b>Mulige dual use additiver fra rPET</b>	E170, E171, E200, E209, E262, E284, E307, E321, E330, E340, E399, E471, E500, E501, E524, E551, E553a, E559, E572, E900, E1521
<b>Anvendelse af genvundet plast</b>	Ja
<b>Funktionel barriere</b>	Ja. Materialet eller genstanden opfylder kravene i denne forordnings artikel 13, stk. 2, 3 og 4
<b>S/V ratio</b>	6 dm <sup>2</sup> /kg

# Overensstemmelseserklæring

## CPET St Blk – 6812 Sort

Produktet er lavet af APET toplag og CPET hovedlag med rPET

<b>Maks. tilladelig S/V ratio</b> *se note	6 dm <sup>2</sup> /kg
<b>Risikovurdering</b> – Jf. artikel 3 i forordning (EF) nr. 1935/2004	Der er foretaget risikovurdering i overensstemmelse med kravene i EU forordning 10/2011 – art. 19.

**\*Bemærk**

Specifik migrationsanalyse af antimon udføres med 3% eddikesyre, der repræsenterer den værste tilfælde fødevarer simulant.

Tabellen nedenfor kan bruges til at finde det maksimale S / V-forhold for antimon fra et CPET-emballeringsmateriale til bestemte tilberedningstider, hvor fødevarer temperaturen (FCT) er 100 ° C.

Tid [timer]	0.5	1	1.5	2	3	4	6	8
Max. S/V ratio (dm <sup>2</sup> /kg)	240	48	19	12	9	8	7	6

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, 03-05-2019

**Færch Group**



**Henrik B. Andersen**

Group Technology Development Director

**Færch A/S**

Rasmus Færchs Vej 1  
7500 Holstebro  
Denmark

**10/2011/EC**  
**Bilag V**

Tabel 3  
Standardbetingelser for undersøgelse af samlet migration

Kolonne 1	Kolonne 2	Kolonne 3
Testnummer	Kontaktid i dage [d] eller timer [t] ved kontakttemperatur i [°C] til testning	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 ved emballering under varmpåfyldningsbetingelser og/eller opvarmning til op til 70 °C ≤ T ≤ 100 °C i maksimalt $t = 120/2^{(T-70)/10}$ minutter.
OM3	2 t ved 70 °C	Alle fødevarekontaktbetingelser, der omfatter varmpåfyldning og/eller opvarmning til op til en temperatur T, hvor 70 °C ≤ T ≤ 100 °C i maksimalt $t = 120/2^{(T-70)/10}$ minutter, som ikke efterfølges af langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller i kølerum.
OM4	1 t ved 100 °C	Anvendelser ved høje temperaturer for alle typer af fødevarer — 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 ved en temperatur på over 40 °C, og med fødevarer, for hvilke der i punkt 4 i bilag III er anvist simulator A, B, C eller D1.
OM7	2 h 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 fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. Såfremt det ikke er teknisk muligt at udføre OM7-testen med fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner, 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 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 i kontakt med polyolefiner.

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