

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011

<ul style="list-style-type: none"> Identität und Anschrift des Unternehmers, der die Konformitätserklärung ausstellt; 	ETIVERA Verpackungstechnik GmbH Innovationspark 3 AT-8321 St. Margarethen an der Raab
<ul style="list-style-type: none"> Produkt 	<ul style="list-style-type: none"> TO-70Wa#K950Z TO-70Wa#P50Z
<ul style="list-style-type: none"> Datum der Ausstellung 	24. Juni 2021
<ul style="list-style-type: none"> Bestätigung, dass die TO-Deckel die relevanten Anforderungen erfüllen, die in der vorliegenden Verordnung sowie in Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und VERORDNUNG (EU) 2018/213 festgelegt sind: 	<p>Die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 2023/2006 und (EU) Nr.10/2011 idgF. werden eingehalten.</p> <p>Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: wird unter folgenden Bedingungen eingehalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> wenn das Glas mit mehr befüllt wird als: <ul style="list-style-type: none"> 18 g wässrigen, 18 g sauren, 18 g alkoholischen, 59 g Milchprodukten oder trüben Getränken, 603 g fettigen oder öligen Lebensmittel oder wenn die gesamte Lebensmittelkontaktfläche des Verschlusses und des abgedichteten Behälters größer ist als: <ul style="list-style-type: none"> 11 cm² für wässrige, 11 cm² für saure, 11 cm² für alkoholische, 35 cm² Milchprodukte oder trübe Getränke, 362 cm² für fettige oder ölige Lebensmittel <p>Artikel 11 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: es sind keine Stoffe enthalten, die neu evaluiert wurden/werden</p> <p>Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: Die Kennzeichnung entspricht den Anforderungen</p> <p>Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: Ein System zur Rückverfolgung des Artikels ist gegeben</p> <p>VERORDNUNG (EU) 2018/213: Für den Innenlack wird kein Bisphenol A eingesetzt</p>
<ul style="list-style-type: none"> Stoffe mit Beschränkungen 	Compound

	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Raw Material</th> <th>CAS-No</th> <th>FCM-No</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polyvinylchloride</td> <td>9002-86-2</td> <td>127 (Vinyl chloride)</td> </tr> <tr> <td>Fatty acids, zinc salts</td> <td>---</td> <td>009 (Fatty acids)</td> </tr> <tr> <td>Soybean oil, epoxidised</td> <td>8013-07-8</td> <td>532</td> </tr> </tbody> </table> <p>Zink Vinylchlorid</p> <p>Innenlack: keine</p>	Raw Material	CAS-No	FCM-No	Polyvinylchloride	9002-86-2	127 (Vinyl chloride)	Fatty acids, zinc salts	---	009 (Fatty acids)	Soybean oil, epoxidised	8013-07-8	532		
Raw Material	CAS-No	FCM-No													
Polyvinylchloride	9002-86-2	127 (Vinyl chloride)													
Fatty acids, zinc salts	---	009 (Fatty acids)													
Soybean oil, epoxidised	8013-07-8	532													
<ul style="list-style-type: none"> Dual Use Additives 	<p>Compound</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rohmaterial</th> <th>FCM-No</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Erucamide</td> <td>271</td> </tr> <tr> <td>Oleamide</td> <td>335</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rohmaterial</th> <th>FCM-No</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sodium bicarbonate</td> <td>021</td> </tr> <tr> <td>Polydimethylsiloxane</td> <td>575</td> </tr> <tr> <td>Titanium dioxide</td> <td>610</td> </tr> </tbody> </table> <p>Innenlack: keine</p>	Rohmaterial	FCM-No	Erucamide	271	Oleamide	335	Rohmaterial	FCM-No	Sodium bicarbonate	021	Polydimethylsiloxane	575	Titanium dioxide	610
Rohmaterial	FCM-No														
Erucamide	271														
Oleamide	335														
Rohmaterial	FCM-No														
Sodium bicarbonate	021														
Polydimethylsiloxane	575														
Titanium dioxide	610														
<ul style="list-style-type: none"> Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en); 	<p>Alle Arten von Lebensmitteln Getestet gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 mit Simultantien A, B, C, D1, D2</p>														
<ul style="list-style-type: none"> Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel; 	<p>Hohe Temperaturanwendung bis 100°C und anschließende Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter</p> <p>OM4+OM2: 1h/100°C +10d/40°C, SM: 1h/100°C +10d/60°C für Pasteurisierungsbedingungen</p>														
<ul style="list-style-type: none"> Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die 	<p>Lebensmittelkontaktfläche: 42,25 cm²</p>														

Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wurde;	
<ul style="list-style-type: none"> Zusatzinformation für Lebensmittelabfüller 	<p>In Bezug auf Artikel 18 Absatz 6 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 beachten Sie bitte, dass die Ergebnisse der spezifischen Migration in Lebensmitteln Vorrang vor den in Lebensmittelsimultanzen erzielten Ergebnissen haben.</p> <p>Diese Bestätigung der Konformität bezieht sich auf die beschriebenen Bedingungen der durchgeführten Konformitätsprüfungen. Das entbindet den Lebensmittelunternehmer nicht, die Konformität der fertigen Verpackung (gefüllter Behälter) unter tatsächlichen Bedingungen sicherzustellen (Eigenkontrolluntersuchungen). Die Einhaltung der allgemeinen und spezifischen Migrationsgrenzen der fertigen Verpackung hängt von verschiedenen Faktoren ab.</p> <p>Diese Bestätigung berücksichtigt nicht die Reduktionsfaktoren gemäß Anhang V Kapitel 4 der Verordnung (EU) Nr 10/2011, die anzuwenden sind, wenn in bestimmten realen Fällen Migrationstestergebnisse mit den Migrationsgrenzen verglichen werden. Bei Anwendung der Reduktionsfaktoren werden die Mindestfüllmengen (V_{min}) und die Mindestgesamtoberflächen für Lebensmittelkontakt (A_{min}) angewendet, dabei können die Testergebnisse entsprechend verringert werden.</p> <p>Bei der Anwendung für Babynahrung gilt ein geringerer SML für epoxidiertes Sojabohnenöl (30 mg/kg). Dies ist bei sehr kleinen Glasbinden zu berücksichtigen.</p>



Ing. Markus Kulmer
(Leitung Technik, QM)