

Konformitätserklärung

1. Aussteller

Permapack AG
Reitbahnstrasse 51
9401 Rorschach

2. Identität des Materials

Permafix Nr.	Bezeichnung	Material
6900	Käsewickelpapier	Papier-PE 45/10gr/m ²

Verwendungszweck	Gebrauchsgegenstand für Lebensmittelverpackung gem. LGV
------------------	---

Verpackungsart	Verpackung / Primärverpackung (Lebensmittelkontakt)
----------------	---

3. Ausstellungsdatum und Gültigkeit

Primärverpackung: Ab Ausstellungsdatum 2 Jahre

Änderungen in der Zusammensetzung führen wir nur nach Absprache und schriftlicher Freigabe des Kunden durch, was die Ausstellung einer aktualisierten Konformitätserklärung voraussetzt.

Wir verfolgen die Neuerscheinungen der relevanten Gesetze sorgfältig und werden den Kunden über wesentliche Änderungen von Gesetzen und Normen informieren, die in Zusammenhang mit der Herstellung und Verwendung des Produkts von Bedeutung sind.

Anwendungsbeschreibung gemäss Lieferantenangaben

Geeignet für die unten aufgeführten Lebensmittel / Lebensmittelarten

- Mais- und Kartoffelstärke (Maizena)
- Getreide im Originalzustand, Flocken, Puff (einschließlich Popcorn, Cornflakes und dergleichen)
- Getreidemehl und Grieß
- Trockene Nudeln: zum Beispiel Makkaroni, Spaghetti und ähnliche Produkte sowie frische Nudeln
- Kekse und trockenes Gebäck mit fetthaltigen Substanzen auf der Oberfläche
- Kekse und trockenes Gebäck ohne Fettstoffe auf der Oberfläche
- Backwaren und frische Backwaren mit fetthaltigen Substanzen auf der Oberfläche
- Backwaren und frische Backwaren ohne Fettstoffe auf der Oberfläche
- Schokolade, schokoladenüberzogene Produkte
- Süßwaren in fester Form mit Fettstoffen auf der Oberfläche
- Süßwaren in Form einer Paste mit Fettstoffen auf der Oberfläche
- Zucker und Produkte auf Zuckerbasis in fester Form: in Kristallen oder Pulver
- Zucker und Produkte auf Zuckerbasis Melasse, Zuckersirup, Honig und dergleichen

- Ganze Früchte, frisch oder gekühlt, ungeschält und nicht in Stücken
- Verarbeitete Früchte: Getrocknete oder dehydrierte Früchte, ganz oder in Stücken oder in Form von Mehl oder Pulver
- Verarbeitete Früchte: Früchte in einem öligen Medium konserviert
- Nüsse: geschält, getrocknet, abgeplatzt oder pulverisiert
- Nüsse: geschält und geröstet
- Nüsse: in Form von Paste oder Sahne
- Frisches oder gekühltes Gemüse, ungeschält und nicht in Stücken
- Verarbeitetes Gemüse: Getrocknetes oder dehydriertes Gemüse, ganz oder in Stücken, in Form von Mehl oder Pulver
- Verarbeitetes Gemüse: Gemüse in einem öligen Medium konserviert
- Natürliche oder verarbeitete tierische und pflanzliche Fette und Öle (einschließlich Kakaobutter, Schmalz, geschmolzene Butter)
- Margarine, Butter und andere Fette aus Wasser-in-Öl-Emulsionen
- Fisch Frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschließlich Fischrogen
- Fisch: Fischkonserven in einem öligen Medium
- Krebstiere und Weichtiere Frisch in der Schale
- Krebstiere und Weichtiere ohne Schale, verarbeitet, konserviert oder gekocht mit der Schale in einem öligen Medium
- Fleisch aller zoologischen Arten Frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert
- Fleisch aller zoologischen Arten Verarbeitete Fleischprodukte (Schinken, Salami, Speck, Würstchen und andere) oder in Form von Nudeln oder Sahne
- Fleisch aller zoologischen Arten Produkte auf der Basis von mariniertem Fleisch in einem öligen Medium
- Fleischkonserven in einem fettigen oder öligen Medium
- Ganze Eier, Eigelb, Eiweißpulver oder getrocknet oder gefroren
- Milchpulver einschließlich Säuglingsnahrung (basierend auf Vollmilchpulver)
- Ganze Käsesorten mit ungenießbarer Schale
- Naturkäse ohne Schale oder mit essbarer Schale (Gouda, Camembert und ähnliches) und Fadenkäse
- Käse in einem öligen Medium konserviert
- Gebratene oder geröstete Lebensmittel Bratkartoffeln, Pfannkuchen und dergleichen
- Gebratene oder geröstete Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Flüssige, feste oder pulverisierte Suppen, Brühen oder Saucen (Extrakte, Konzentrate); homogenisierte zusammengesetzte Lebensmittelzubereitungen, Fertiggerichte, einschließlich Hefe und Backpulver oder trocken mit fettem Charakter
- Zubereitungen für flüssige, feste oder pulverisierte Suppen, Brühen oder Saucen (Extrakte, Konzentrate); homogenisierte zusammengesetzte Lebensmittelzubereitungen, Fertiggerichte, einschließlich Hefe und fettfreie pulverförmige oder trockene Treibmittel
- Sandwiches, Toast, Pizza und ähnliches, die alle Arten von Lebensmitteln mit fetthaltigen Substanzen auf der Oberfläche enthalten
- Sandwiches, geröstetes Brot, Pizza und dergleichen, die alle Arten von Lebensmitteln ohne Fettstoffe auf der Oberfläche enthalten
- Trockene Lebensmittel mit fetthaltigen Substanzen auf der Oberfläche
- Trockene Lebensmittel ohne Fettstoffe auf der Oberfläche
- Gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel
- Kakaopulver, einschließlich fettarmer Kakao und stark entfetteter Kakao
- Kakaomasse
- Kaffee, auch geröstet oder entkoffeiniert oder löslich, ersetzt Kaffeebohnen oder -pulver
- Aromatische Pflanzen und andere Pflanzen wie Kamille, Malve, Minze, Tee, Limette und andere
- Gewürze und Aromen in ihrem natürlichen Zustand, zum Beispiel Zimt, Nelken, Senfpulver, Pfeffer, Vanille, Safran, Salz und andere
- Gewürze und Aromen in einem öligen Medium, zB Pesto, Curry-Paste

4. Spezifikation zur Verwendung des Materials

Um die einwandfreie Qualität der Produkte zu erhalten, sollten diese nicht länger als 12 Monate bei Raumtemperatur (18 - 25 °C) gelagert werden. Vor Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung, sowie vor Druck von aussen schützen.

5. Rückverfolgbarkeit

Wir können Ihnen aufgrund der Angabe unserer Lieferscheinnummer, unserer Rechnungsnummer und der Originaletikette auf der Umverpackung, die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte gewährleisten.

6. Bestätigung der rechtlichen Grundlagen

Die Permapack bestätigt, dass die verwendeten Produkte und Verpackungsmaterialien beim Verlassen des Werks mit den letzten konsolidierten Fassungen nachfolgender Verordnungen und Richtlinien in der gültigen Version übereinstimmen.

EU	10/2011	Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
EG	1935/2004	Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
EG	2023/2006	Verordnung über gute Herstellpraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
EU	EuPIA	Leitlinie Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
CH	817.023.21	Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Managementsysteme / Zertifikate

Wir sind zertifiziert nach **ISO 9001:2015**, **ISO 14001:2015**, **FSC** und **FSSC 22000** (Kategorie I; Produktion von Lebensmittelverpackungen und Verpackungsmaterial). Es besteht eine HACCP-Organisation.

7. Migration und Restgehalte

Globalmigration

Simulanz	Testbedingung	Temperatur [°C]
10% Ethanol	10 Tage	40 °C
Olivenöl	10 Tage	40 °C
MPPO (Polyphenyloxid Modifiziert)	10 Tage	40 °C

Prüfbedingungen für Migrationsprüfungen aufgrund der Anwendung

Der Grenzwert von 60 mg/kg Lebensmittel oder Simulanzlösemittel bzw. 10 mg/dm² Fläche bei Gebinden mit einer Füllmenge von weniger als 500 ml bzw. mehr als 10 Liter oder Platten, Folien und anderen nicht füllbaren Gegenständen wird unter den unter Migration und Restgehalte genannten Prüfbedingungen eingehalten. Gemäss der Verordnung 10/2011, Grundregel für die Ermittlung der Migration, sowie der Liste der Simulanzlösemitteln und Kontaktbedingungen, für die Globalmigration mit den Simulanzen „A“ 10 Vol.%iges Ethanol, „B“ 3 Gew.%ige Essigsäure, „C“ 20 Vol.%iges Ethanol, „D1“ 50 Vol.%iges Ethanol, „D2“ Pflanzenöl und „E“ Poly (2.6-Diphenyl-p-phenylenoxid), Partikelgrösse 60-80 Mesh, Porengrösse 200nm geprüft worden sind und unterhalb der Grenzwerte von 10 mg/dm² bzw. 60 mg/kg liegen.

Die Messungen erfolgen gemäss **Richtlinie 82/711/EWG** (einschliesslich der **Änderungsrichtlinien 93/8/EG** und **97/48/EG**) sowie **Richtlinie 85/ 572/EWG** (einschliesslich **Änderungsrichtlinie 2007/19/EG** und **VO (EG) 10/2011**).

Spezifische Migration

Spezifische Migrationslimits (SML) und maximale Restgehalte (QM) bzw. (QMA)

Die laut VO (EG) Nr. 10/2011 (einschliesslich der unter Migration und Restgehalte genannten Änderungen) vorgeschriebenen SML- und/oder QM- bzw. QMA-Werte werden unter den Migration und Restgehalte genannten Prüfbedingungen eingehalten.

- Migrationstests von Farbstoffen in Sonnenblumenöl (10 Tage 40 °);
- die spezifischen Migrationstests von aromatischen Aminen in 3% Essigsäure (10 Tage bei 40 °);
- die spezifischen Migrationstests von Aluminium, Antimon, Barium, Kobalt, Eisen, Lithium, Mangan, Nickel, Kupfer, Zink in 3% Essigsäure (10 Tage bei 40 °);

Die Berechnungen wurden durchgeführt, indem eine einzelne Seite in Kontakt (mg / dm²) des Materials gebracht wurde

Dual Use Additive

Dual Use Additive sind für Lebensmittel zugelassene Zusatzstoffe, die sowohl in Lebensmittel- wie auch Verpackungsmaterialien (Bedarfsgegenstände) enthalten sein können.

Inhaltstoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegt („dual use additives“)

Stoff / Bezeichnung	PM/Ref-Nr. / CAS No.
Alluminium	E173
Natrium- und Aluminiumsilikat	E554
Kalziumkarbonat	E170
Kaolin	E559
Biossido di titanio	E171
Pigment RED 57:1	E180

Die Migrationslimiten SML werden eingehalten und liegen unter den gesetzlichen Grenzwerten.

PM/Ref. No. - Classification number for substances used by EC DGIII in Directives and documents.

CAS No - Chemical abstracts classification number (www.cas.org)

SML = ADI (acceptable Daily Intake) / TDI (Tolerable Daily Intake) x 60

8. NIAS (Nicht absichtlich eingebrachte Stoffe)

NIAS sind bei der Herstellung und Vermarktung von Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe, die sich im Herstellungsprozess gebildet haben, oder Abbau- oder Reaktionsprodukte. Wir bestätigen, dass wir die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, gemäss international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen über die Risikobewertung beurteilen (Artikel 18 VO Nr. 10/2011).

9. Angaben zur durchgeführten Konformitätsarbeit

Diese Angaben entsprechen unserem heutigen Wissensstand. Der Verwender des Packmittels wird durch diese Erklärung nicht von seinen Pflichten entbunden, Anforderungen, die in seinen Verantwortungsbereich fallen, umzusetzen.

10. Datum und Unterschrift

13. Januar 2021

Permapack AG



Igor Marasco
Product Manager