

Konformitätserklärung

1	Hersteller / Lieferant	Permapack AG Reitbahnstrasse 51 CH-9401 Rorschach Telefon +41 71 844 12 12 Fax +41 71 844 12 13 Mail / Kontakt: info@permapack.ch		
2	Ausstellungsdatum und Gültigkeit	15.07.2020 3 Jahre		
3	Zertifizierungen	ISO 9001:2015 ISO 14001:2015 FSC FSSC 22000	Reg.-Nr. 12033 Reg.-Nr. 12033 SQS-COC-100212 FSC C021649 Reg.-Nr. 42048	Gültig bis 04. April 2023 Gültig bis 04. April 2023 Gültig bis 16. Juli Gültig bis 04. April 2023
4	Produkt	PE-beschichtete Papiere (LDPE, Polyethylen, extrusionsbeschichte)		
	Anwendung	PE-beschichtete Papiere werden als Verpackungspapiere / Frischhaltepapiere im Lebensmittelbereich, insbesondere zur Verpackung von Käse, Fleisch und anderen Lebensmittel mit direktem Lebensmittelkontakt (FCM) verwendet, wobei die PE-schicht als reine Feuchtigkeitsresp. Fettbarriere wirkt (keine Migrationsbarrieren).		
	Lebensmitteltypen	PE-beschichtete Papiere sind geeignet für: Fettige Lebensmittel Trockene Lebensmittel Wässrige Lebensmittel		
5	Zusammensetzung	Papier	Kraftpapier, weiss gebleicht oder braun ungebleicht, einseitig glatt, reine Zellulose Papier resp. generell natürliche Produkte wie z.B. Zellulose unterliegt nicht der EU-Chemikalienverordnung resp. den REACH-Richtlinien. Das verwendete Papier ist hochrein und erfüllt alle nachfolgenden gesetzlichen Bestimmungen	Grammaturen: 30 - 120 g/m2
	Risikoanalyse	Chemische Gefahren Physikalische Gefahren Mikrobiologische Gefahren Allergien	Keine Keine Keine Keine	
	Beschichtung	Polyethylen, LDPE, extrusionsbeschichtet	Grammaturen: 5-30 g/m2 Für die Beschichtung wird ein spezielles, für den Lebensmitteleinsatz zugelassenes LDPE-Polyethylen verwendet, welches alle nachfolgenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt.	
	Risikoanalyse	Chemische Gefahren Physikalische Gefahren Mikrobiologische Gefahren Allergien	Keine Keine Keine Keine	
	Gesamtaufbau	Papier einseitig mit PE extrusionsbeschichtet PE-beschichtetes Papier untersteht der Bedarfsgegenständeverordnung resp. der Kunststoffrichtlinie (EU 10/2011 mit Anhängen)		
	HACCP/GMP	Das Produkt wird nach den gängigen Vorschriften der Hygiene, GMP (Good Manufacturing Practice) produziert. Durch ein HACCP-Konzept sowie umfangreiche Q-Prüfungen werden allfällige Risiken in den Bereichen Rohstoffe, Beschaffung, Logistik, Produktion etc. überwacht und auf ein minimales Risiko gesetzt.		
	Risikoanalyse	Chemische Gefahren Physikalische Gefahren Mikrobiologische Gefahren Allergien	Keine Keine Keine Keine	
	Lagerbedingungen	Eine sachgemässe Lagerung mit einer Umverpackung schützt vor Verschmutzung und Kontamination. Lagerbedingungen 5-30°C bei 20-60 %rF		

6 Gesetzliche Vorgaben	<u>Schweiz</u>	Nr.	Beschreibung
	Gesetze, Verordnungen Fachempfehlungen	SR 817.0 SR 221.112 SR 817.02 SR 817.023.21 SR 813.11 SLMB	Lebensmittelgesetz (LMG) Produkthaftpflichtgesetz Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) Bedarfsgegenständeverordnung Verordnung über den Schutz von gefährlichen Stoffen und Zubereitungen Fachempfehlung Lebensmittelbuch SLMB Kapitel 47 und 48
	<u>Europäische Union</u>	EG 1935/2004 EG 2023/2006 EG 10/2011 (+Anhänge) EG 178/2002 EG 852/2004 1907/2006 2004/12/EC 2001/95/EG 85/374/EG 94/62/EG LFGB BfR EuPIA-Leitlinien	Lebensmittelkontakt Gute Herstellpraxis für Materialien, die mit LM in Berührung kommen EU-Verordnung für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt Lebensmittelsicherheit Lebensmittelhygiene REACH Packaging and Packaging waste and ist amendment 20054/20/EC, 94/62/EC Produktesicherheit Produkthaftpflicht Schwermetallabfälle Lebensmittel, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetz BfR Nr. XXXVI (Gesundheitliche Beurteilung von Materialien mit LM-Kontakt) Leitlinie Druckfarben bei Lebensmittelverpackungen
	<u>International</u>	FDA FDA FDA UNO	FDA regulation 21 CFR, parts 170-189, CFR 21 §176.170 Component of paper in contact with aqueous and fatty food CFR 21 §176.180 Component of paper in contact with dry food Codex alimentarius
7 Druck (sofern vorhanden)	Druck		GC-MS-Screening (LSPMETH00(na)): keine relevanten Substanzen gemäss Positivliste "Druckfarben". Verordnung EDI 817.023.21 "Verpackungstinten". Grundsätzlich werden für die Bedruckung sämtlicher Papiere für die Lebensmittelindustrie ausschliesslich Druckfarben verwendet, welche nach SR 817.023.21 bzw. 1935/2004/EU zugelassen sind (Positivliste). Die entsprechenden Zertifikate unserer Lieferanten liegen vor. Ein durchgeführtes GC/MS-Screening der Migrationsrückstände zeigen keine relevanten Substanzen mit Gefährdungspotential. Das beschichtete und bedruckte Papier kann nach heutigem Wissen ohne Vorbehalt für den indirekten Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden.
8 Gesamtmigration	Analytik		Die Prüfbedingungen für die Globalmigration wurden gemäss Anforderungen EU 10/2011 festgelegt. Die Probe wurde während 10 Tagen bei 40°C mit verschiedenen Stimulanzen in Kontakt gebracht und die Gesamtmigration analog EN 1186 und EN 14338 gemessen und mittels GC/MS auf Inhaltsstoffe und Verunreinigungen analysiert.
	Migration Tenax	< 1 mg/dm ² resp. < 6 mg/kg Lebensmittel	Grenzwert: 10 mg/dm ² resp. 60 mg/kg LM
	Migration Olivenöl	< 1 mg/dm ² resp. < 6 mg/kg Lebensmittel	
	Migr. Ethanol 10%	< 5 mg/dm ² resp. < 30 mg/kg Lebensmittel	
	SML Ethylen	< 0.05 ppm	Grenzwert: 0.2 ppm
9 Div. Bestätigungen	NIAS/TTC		Wir bestätigen gemäss unserem aktuellen Wissensstand die allgemeine Unbedenklichkeit von allfälligen Reaktionsprodukten und Verunreinigungen.
	REACH		Wir bestätigen, dass die verwendeten Papiere und Beschichtungsmaterialien entweder nicht den REACH-Richtlinien betroffen sind oder von den Lieferanten vorregistriert wurden.
	SVHC-Liste		Wir bestätigen, gemäss unserem aktuellen Wissensstand, dass keine Substanzen der SVHC-Liste (Substances of very high Concern) enthalten sind.