

	<h1>Konformitätserklärung</h1> <h2>Lebensmittelkontakt</h2>	Dok. Nr.	FO 350-15
		Revision	04

Hersteller	PIRLO GmbH & Co KG Hugo Petters-Strasse 8 – 14, 6330 Kufstein, Österreich
-------------------	--

Artikel	Patentdeckeldose, Ausführung NORMAL und STACAN innen und außen blank, mit Deckel außen schutzlackiert Durchmesser 52 – 108 mm, Höhe 40 – 255 mm
----------------	--

1. Materialaufbau (von aussen nach innen)

Ring	Weißblech	Stahlblech mit beidseitig aufgebrachtem elektrolytischen Zinnüberzug gem. ÖNORM EN 10202:2001
	Dichtmaterial Falz	Naturkautschukdispersion auf wässriger Basis
Rumpf	Weißblech	Stahlblech mit beidseitig aufgebrachtem elektrolytischen Zinnüberzug gem. ÖNORM EN 10202:2001
	Dichtmaterial Falz	Naturkautschukdispersion auf wässriger Basis
Boden	Weißblech	Stahlblech mit beidseitig aufgebrachtem elektrolytischen Zinnüberzug gem. ÖNORM EN 10202:2001
	Dichtmaterial Falz	Naturkautschukdispersion auf wässriger Basis
Deckel	Schutzlack farblos	Epoxidharzester
	Weißblech	Stahlblech mit beidseitig aufgebrachtem elektrolytischen Zinnüberzug gem. ÖNORM EN 10202:2001

2. Gesetzliche Bestimmungen

Es wird bestätigt, dass die oben angeführten Produkte in Übereinstimmung mit den nachstehend genannten Gesetzen und Normen in der jeweils gültigen Fassung und den auf das Produkt zutreffenden Abschnitten hergestellt werden:

Europa	Verordnung 1935/2004 (EG) Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	<input checked="" type="checkbox"/>
	Verordnung 1895/2005 (EG) Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxiderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, in Berührung mit Lebensmitteln zu kommen	<input checked="" type="checkbox"/>
	Verordnung 1907/2006 (EG) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH)	<input checked="" type="checkbox"/>
	Verordnung 2023/2006 (EG) Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	<input checked="" type="checkbox"/>
	Verordnung (EU) 1223/2009 über kosmetische Mittel	<input type="checkbox"/>
	Verordnung (EU) 10/2011 Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	<input checked="" type="checkbox"/>
	Richtlinie 94/62/EG inkl. Änderungen EU-Richtlinie über Verpackung und Verpackungsabfälle	<input checked="" type="checkbox"/>
	EuPIA Inventory List ¹⁾ Comprising of packaging ink raw materials applied to the non-food contact surface of food packaging	<input type="checkbox"/>
Deutschland	§§ 30 und 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	<input checked="" type="checkbox"/>
Österreich	BGBI. 13/2006 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)	<input checked="" type="checkbox"/>
Frankreich	LOI n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A	<input type="checkbox"/>
USA	21 CFR § 175.300 ²⁾ Food and Drug Administration (FDA) Regularien	<input type="checkbox"/>
	21 CFR § 178.3910 Food and Drug Administration (FDA) Regularien	<input checked="" type="checkbox"/>

¹⁾: gilt nur für bedruckte Gebinde
²⁾: gilt nur für innen lackierte Gebinde

	<h1>Konformitätserklärung</h1> <h2>Lebensmittelkontakt</h2>	Dok. Nr.	FO 350-15
		Revision	04

3. Gesamtmigration

Die Messungen wurden gemäss ÖNORM EN 1186 und in Übereinstimmung mit VO (EU) 10/2011 durchgeführt.

Simulanz	Testbedingungen	Verhältnis A [dm ²] : V [dm ³]
Olivenöl	10 d / 40 °C	2,78 : 0,31
Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) [TENAX ®]	10 d / 40 °C	

Im Zuge der Untersuchungen wurden keine Überschreitungen der Grenzwerte nach VO (EU) 10/2011 festgestellt.

4. Spezifische Migration

Die Messungen wurden in Übereinstimmung mit VO (EU) 10/2011 durchgeführt.

Simulanz	Testbedingungen	Verhältnis A [dm ²] : V [dm ³]
Ethanol 95 %	10 d / 60 °C	2,78 : 0,31

Liste der verwendeten Substanzen, denen ein spezifisches Migrationslimit (SML) zugeordnet ist:

Substanz	FCM Stoff- Nr.	CAS-Nr.	SML (mg/kg)
Diocetylsebacat	----	2432-87-3	----
Acetyltributylcitrat [ATBC]	138	77-90-7	60 (SML-Gruppe 32)

n. n.: nicht nachweisbar

3): Bezeichnung und Zusammensetzung sind dem Untersuchungsinstitut bekannt, unterliegen aber der Geheimhaltung.

Die Migration obiger Substanzen in das Simulanz – Lebensmittel konnte nicht nachgewiesen werden bzw. liegen die Migrationswerte unterhalb der vorgegebenen Grenzwerte.

5. Dual Use

Bei der Produktion der Artikel werden

- keine Stoffe eingesetzt, die als „Dual Use – Stoffe“ zugelassen sind
- Stoffe eingesetzt, die als Dual Use – Stoffe zugelassen sind.

Verwendete Stoffe, die als Dual Use – Stoffe zugelassen sind:

Stoff	CAS-Nr.	E - Nummer
Benzoessäure	65-85-0	E 210
Natriumbenzoat	532-32-1	E 211
Calciumcarbonat	471-34-1	E 170
Titandioxid	13463-67-7	E 171
Ammoniumalginat	9005-32-7	E 403
Kaolin	1331-58-7	E 559

	<h1>Konformitätserklärung</h1> <h2>Lebensmittelkontakt</h2>	Dok. Nr.	FO 350-15
		Revision	04

6. Lager- und Anwendungsbedingungen

Lagerung						
Temperatur	von	10	bis	max. 40 °C	max. Dauer	12 Monate

Die angegebenen Parameter beziehen sich auf das leere Gebinde.

Die Lagerungsbedingungen des befüllten Gebindes richten sich nach den Eigenschaften des Füllgutes.

Die Testbedingungen entsprechen folgenden Lagerungs- und Kontaktbedingungen:

- Langzeitlagerung von mehr als 6 Monaten bei Raumtemperatur oder darunter

Folgende Temperaturen sind dabei eingeschlossen:

- Erhitzung auf 70 °C für bis zu 2 Stunden
- Erhitzung auf 100 °C für bis zu 15 Minuten

Anwendung(en)			
Sterilisation	geeignet	<input type="checkbox"/>	nicht geeignet <input checked="" type="checkbox"/>
Mikrowelle	geeignet	<input type="checkbox"/>	nicht geeignet <input checked="" type="checkbox"/>

Artikel ist für folgende Lebensmittel geeignet
<ul style="list-style-type: none"> • Fette und Öle • Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen, Soßen in flüssiger, fester oder Pulverform, pH-Wert > 4,5 • getrocknete Lebensmittel, pH-Wert > 4,5

7. Gültigkeit

Diese Konformitätserklärung wurde nach den bei der Erstellung geltenden rechtlichen Bestimmungen nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

Sie gilt so lange, bis eine aktualisierte Version erstellt wird. Dies geschieht dann, wenn sich

- gesetzliche Rahmenbedingungen ändern,
- die Spezifikation ändert oder
- sich bei den für die Migration relevanten Stoffen (zB Lacke) Änderungen ergeben, die erwarten lassen, dass sie Auswirkungen auf die Migrationswerte haben.

Ersteller	Werner Brugger	Datum	Version	ersetzt Ausgabe vom
Funktion	Qualitätsmanagement	07.01.2016	01	----