

## Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung bezieht sich ausschließlich auf das hierin angegebene Produkt in dem Zustand, in dem es in Verkehr gebracht wurde. Hinzugefügte Komponenten, Änderungen durch Gebrauch oder nachträglich vorgenommene Änderungen sind ausdrücklich ausgeschlossen. Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit in dem Falle, dass die Verwendung des Produkts nicht in Übereinstimmung mit den in geltenden Vorschriften angegebenen Bedingungen (wenn vorhanden) sowie mit Habasits technischer Dokumentation erfolgt. Das Produkt ist nur für den wiederholten Gebrauch bestimmt.

Wir erklären hiermit, dass das hierin angegebene Produkt, den nachfolgenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt entspricht.

## HabasitLINK PBT natural white molded and extruded rods

Das Product enthält: Polybutylenterephthalat

### EU

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung. Diese Bestätigung bezieht sich auf die relevanten Artikel 3, 11(5), 15 und 17.

**Verordnung (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.

Das Material wurde in Übereinstimmung mit den entsprechenden Anforderungen dieser Verordnung hergestellt.

**Verordnung (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in der geänderten Fassung.

Das Produkt erfüllt die entsprechenden Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der geänderten Fassung und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- wässrigen, sauren und alkoholischen Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 60 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 60°C
- trockenen und fett- oder ölhaltigen Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 60 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 121°C

Die verwendeten Rohmaterialien erfüllen die Anforderungen dieser Verordnung in der aktuellen Fassung.

Das Produkt führt nicht zu unzulässigen Veränderungen der sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Dieses Produkt enthält Substanzen mit Beschränkungen (SML, SML(T) oder QM) und/oder Spezifikationen gemäss den Anhängen I und II dieser Verordnung. Alle Beschränkungen und Spezifikationen werden eingehalten, wenn das Produkt unter den in dieser Konformitätserklärung angegebenen Bedingungen eingesetzt wird. Diese Substanzen werden der zuständigen Behörde auf Anfrage offen gelegt.

Das oben genannte Produkt enthält keine Dual-Use-Additive gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe) und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen) in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Die Prüfung der Gesamtmigration, der spezifischen Migration und anderer geltenden Einschränkungen (maximal zulässige Menge, primär aromatische Amine usw.) wurden gemäß dieser Verordnung in der geänderten Fassung durchgeführt.

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Artikels festgestellt wurde: 6 dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup>

Lebensmittelsimulantien und Migrationsbedingungen für die Migrationstests:

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| - A (10% Ethanol)   | OM3, 2 h bei 70°C  |
| - B (3% Essigsäure) | OM3, 2 h bei 70°C  |
| - D2 (Pflanzenöl)   | OM5, 1 h bei 121°C |

## USA

Das Produkt erfüllt die massgeblichen, in dieser Verordnung festgelegten Anforderungen und ist geeignet für den direkten Kontakt mit:

- wässrigen, sauren und alkoholischen (<8% Alkohol) Lebensmitteln, wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen I, II, IV-B, VI-A, VI-B, VII-B Einsatzbedingungen D (heiß abgefüllt oder pasteurisiert unterhalb 66°C) bis G (gefroren) wie in 21 CFR 175.300(d) Tabelle 2 aufgeführt
- trockenen und fett-/öhlhaltigen Lebensmitteln (einschließlich freie Fette und Öle), wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen V, VIII, IX Einsatzbedingungen A (Hochtemperatur hitze-sterilisiert, z.B. über 100°C) bis G (gefroren) wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 2 aufgeführt

## Japan / 日本

The following compatibility is confirmed for this product, which is subject to the positive list system of the revised Food Sanitation Act:

- the raw materials for synthetic resins shall be those listed in the Appended Table 1 in accordance with item 8 of A. of Chapter III: Apparatus, Containers and Packaging in the Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370) under the provisions of Article 18 (3) of the Food Sanitation Act.
- the product shall be in compliance with (1) General standard and relevant part of (2) Individual standard in accordance with item 2 of D. of Chapter III (Ministry of Health and Welfare Notification No. 370)

Das Produkt wurde hergestellt und die Erklärung ausgestellt von:

Habasit Italiana S.p.A.  
Via Mascagni 55  
I-31029 Vittorio Veneto/TV  
Italy

Habasit America (Leesport)  
2670 Leisch's Bridge Road  
Suite 200  
Leesport, PA, 19533  
USA

Referenz

Els/MMa 112

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.