

## 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.

## Profiles extruded RW PVC 65ShA white

Das Product enthält: Polyvinylchloride

### 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:

- trockenen, wässrigen, sauren, alkoholischen und fett- oder ölhaltigen (mit Reduktionsfaktor  $\geq 3$ ) Lebensmitteln gemäß Anhang III, Tabelle 2
- bis 30 Minuten Kontaktzeit bei bis zu 70°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 folgende Dual-Use-Additive gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (Lebensmittelzusatzstoffe) und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen) in ihrer jeweils aktuellen Fassung:

- Calciumstearate CAS No. 1592-23-0, 85251-71-4; Ref.no. 24550, 89040
- Glycerol monostearate Ref. no. 56486, 56585

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)   | 30 Minuten bei 70°C |
| - B (3% Essigsäure) | 30 Minuten bei 70°C |
| - D2 (Pflanzenöl)   | 30 Minuten bei 70°C |

## USA

**FDA, 21 CFR** parts/sections 175.300 Resinous and polymeric coatings, 178.3297 Colorants for polymers

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

- trockenen, wässrigen, sauren und fett-ölhaltigen Lebensmitteln (einschließlich freie Fette und Öle), wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel der Typen I, II, III, IV-A, IV-B, V, VII-A, VII-B, VIII, IX
- alkoholischen Lebensmitteln (bis zu 8% Alkohol) wie in 21 CFR 176.170(c) Tabelle 1 aufgeführt, Lebensmittel des Typs VI-A

Einsatzbedingungen D (heiß abgefüllt oder pasteurisiert unter 66°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. (Vittorio Veneto)  
Via A. Meucci 8  
Zona Industriale  
I-31029 Vittorio Veneto/TV  
Italy

Referenz MMa/PB

Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.