

# Overensstemmelseserklæring

RIAS A/S bekræfter hermed at nedenstående produkt PE-UHMW er i overensstemmelse med de nævnte forordninger.



## Lebensmittelkontakt-Erklæring

für Materialien aus Kunststoff, die dafür bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Grundlage der Erklärung sind die einzelnen Prüfberichte der externen Prüfungen.

## Material: GEHR PE-UHMW® (natur und schwarz)

Hiermit bestätigen wir, dass unsere Materialien (Halbzeuge wie Vollstäbe und Profile), bezugnehmend auf die Prüfergebnisse des akkreditierten, externen Prüfinstitutes, den Vorgaben der nachstehenden Richtlinien entsprechen:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinie 80/590/EWG und 89/109/EWG. GMP-Directive 2023/2006/EC erfüllen wir durch unser Qualitätsmanagementsystem das gemäß den aktuellen Vorgaben der DIN EN ISO 9001 eingeführt und umgesetzt ist.
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (bezieht sich auf die eingesetzten Rohstoffe, Übergangsfrist bis Ende 2015), (zuletzt geändert und korrigiert durch Verordnung (EU) Nr. 1282/2011 und 1183/2012).

Die Überprüfung erfolgte nach den Methoden 80.30-1 (EG) bis 80.30-18 (EG) der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB (Übernahme durch die gleichnamige Norm DIN EN 1186-1), bei der mit Ersatzmedien für Oliven- und Sonnenblumenöl bei der Bewertung der höchste Wert zugrunde gelegt wird, der unter Einsatz aller Prüfmedien ermittelt wurde.

Die Prüfmuster wurden vor der Durchführung der Prüfung durch GEHR trocken bearbeitet und durch das Prüflabor kurz mit destilliertem Wasser abgespült. Da der Einfluss eines Kühlschmierstoffes in der Nassverarbeitung auf die Migrationswerte nicht ermittelt wurde muss dies in einer nachfolgenden Prüfung bewertet werden. Anhand der Grundregeln für Migrationsprüfungen wurden die Gesamtmigration und die spezifischen Migrationen (SML) einzelner Substanzen unter Verwendung der Simulanzlösemittel (destilliertes Wasser, 10 %iges Ethanol (Simulanz A), 95%iges Ethanol, Iso-Octan, 3 %ige Essigsäure (Simulanz B) und Sonnenblumenöl (Simulanz D2) sowie festgelegten Prüfbedingungen (OM 2 = 10 Tage bei 40 °C) ermittelt. Iso-Octan und 95 %iges Ethanol werden nach der Richtlinie 82/711/EWG in solchen Fällen eingesetzt, wenn aus technischen Gründen im Zusammenhang mit dem Analyseverfahren kein fetthaltiges Lebensmittelsimulanz wie Oliven- oder Sonnenblumenöl eingesetzt werden kann.

Es wurde hierbei jeweils ein Prüfmuster in 200 ml Simulanzlebensmittel (pro dm<sup>2</sup> Oberfläche) eingelegt, wobei grundsätzlich Doppelbestimmungen durchgeführt wurden. Die Oberfläche pro Teil betrug ca. 0,94dm<sup>2</sup>. Das Oberflächen-Volumen-Verhältnis betrug 5:1 gemäß Angabe des Prüflabors.

# Overensstemmelseserklæring

RIAS A/S bekræfter hermed at nedenstående produkt PE-UHMW er i overensstemmelse med de nævnte forordninger.



Da es sich um Materialien handelte, die zur Herstellung von Mehrwegprodukten bestimmt sind, waren die Migrationsversuche dreimal mit denselben Prüfmustern durchzuführen. Die Übereinstimmung mit den lebensmittelrechtlichen Vorgaben ist auf Grundlage der Ergebnisse zu beurteilen, die bei der dritten Migrationsprüfung festgelegt wurden.

Die ermittelten Werte der Gesamtmigration und der spezifischen Migration lagen, gemäß beigefügter Auflistung, unter den vorgegebenen Grenzwerten.

Die Prüfung auf Beeinträchtigung des Geruchs und Geschmacks von Lebensmitteln erfolgte in Anlehnung an DIN 10955 (Sensorische Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel). Als Prüflebensmitteln wurde Mineralwasser ohne Kohlensäure, 10 %iger Alkohol (hergestellt durch Verdünnen von Wodka mit Trinkwasser), 0,2 %igem Apfelessig sowie Kokosfett eingesetzt. Die Kontaktzeit betrug 24 h bei 4 – 8 °C.

Für die stoffspezifischen Prüfungen (Farblässigkeit) wurden, sofern vorhanden, akkreditierte Methoden und Methoden 80.56-3 aus der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB oder DIN-Normen eingesetzt (10 Tage bei 40 °C). Zur Bestimmung der Stoffe für die bisher solche Methoden nicht existieren, wurden validierte Hausverfahren des Prüflabors eingesetzt.

## Ergebnisse

### Globalmigration

	Globalmigration Rundstäbe	Zulässiger Höchstwert (*)
Simulanz A (10 % Ethanol) OM2, 3 x 10 Tage, 40 °C	1,3 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg/dm <sup>2</sup>
Simulanz Ersatz (95 % Ethanol) OM2, 3 x 10 Tage, 40 °C	3,7 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg/dm <sup>2</sup>
Simulanz B (3 % Essigsäure) OM2, 3 x 10 Tage, 40 °C	2,4 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg/dm <sup>2</sup>
Simulanz D2 (Sonnenblumenöl) OM2, 3 x 10 Tage, 40 °C	Prüfmuster nach Migrationsversuch optisch unverändert; Bestimmung der Globalmigration aus techn. Gründen nicht durchführbar.	10 mg/dm <sup>2</sup>
Iso-Octan (Ersatzsimulanz für D2) OM2, 3 x 10 Tage, 40 °C	4,6 mg/dm <sup>2</sup>	10 mg/dm <sup>2</sup>

(\*) Verordnung (EG) Nr. 10/2011 bzw. BedarfsgegenständeVO

# Overensstemmelseserklæring

RIAS A/S bekræfter hermed at nedenstående produkt PE-UHMW er i overensstemmelse med de nævnte forordninger.



Geruchliche und geschmackliche Beeinträchtigung von Prüflebensmitteln bei direktem Kontakt

	Geruch Rundstäbe	Geschmack Rundstäbe	Zulässiger Höchstwert (*)
Mineralwasser (24 h, 4 – 8 °C)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	Intensitätsskala 2,5
0,2 % Apfelessig (24 h, 4 – 8 °C)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	Intensitätsskala 2,5
10 % Alkohol (24 h, 4 – 8 °C)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	Intensitätsskala 2,5
Kokosfett (24 h, 4 – 8 °C)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	keine wahrnehmbare Abweichung (Intensitätsskala 0)	Intensitätsskala 2,5

(\*) Verordnung (EG) Nr. 1935/2004

Intensitätsskala für Geruchs- und Geschmacksprüfung (in Anlehnung an DIN 10955):

0 = keine wahrnehmbare Abweichung  
1 = gerade wahrnehmbare Abweichung  
2 = schwache Abweichung  
3 = deutliche Abweichung  
4 = starke Abweichung

## Farblässigkeit

	Farblässigkeit Rundstäbe
Simulanz A (10 % Ethanol) 10 Tage, 40 °C	nein
Simulanz B (3 % Essigsäure) 10 Tage, 40 °C	nein
Simulanz D2 (Sonnenblumenöl) 10 Tage, 40 °C	nein

(\*) Verordnung (EG) Nr. 10/2011 bzw. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

## Bewertung

Basierend auf den Testergebnissen der durchgeführten Prüfungen entsprechen Materialien aus GEHR PE-UHMW® (natur) den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, 1282/2011 und 1183/2012 sowie der BedarfsgegenständeVO in der zurzeit gültigen Fassung:

1. Das o.g. PE-UHMW ist geeignet für jegliche Langzeitlagerung von Lebensmitteln bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzen auf 70 °C bis zu 2 h oder Erhitzen auf 100 °C bis zu 15 min.
2. Das o.g. PE-UHMW ist nicht geeignet zur Herstellung von Einwegprodukten, da es für diese Anwendung nicht geprüft wurde.

## Overensstemmelseserklæring

RIAS A/S bekræfter hermed at nedenstående produkt PE-UHMW er i overensstemmelse med de nævnte forordninger.



Anhand der Prüfergebnisse entspricht GEHR PE-UHMW® (natur) under den oben genannten Bedingungen gleichzeitig den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB). Auf die unter 1. und 2. genannte Einschränkungen ist der Anwender in geeigneter Form hinzuweisen, d.h. das Produkt ist eindeutig zu kennzeichnen, um unbeabsichtigten, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch sicher auszuschließen.

#### Allgemeine Hinweise:

Die vorstehenden Angaben entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand zum Ausstellungsdatum und stellen keine Garantieerklärung dar, zumal sie sich auf die Aussagen unserer Lieferanten und auf den Ergebnissen der extern durchgeführten Prüfungen beruhen. Es wird keine Haftung auf Vollständigkeit und Richtigkeit der hierin enthaltenen Informationen übernommen. Bestehende Gesetze, Bestimmungen und Richtlinien sind vom Empfänger/Kunden unserer Materialien in eigener Verantwortung umzusetzen. Die Eignungsprüfung der Verwendbarkeit (wie z.B. Prüfen der physikalischen Eigenschaften, Bestimmung der Migrationswerte, Überprüfung auf möglichen Einfluss des Kunststoffes auf die chemische Zusammensetzung und/oder organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels, ...) unserer Materialien für den beabsichtigten Verwendungsfall obliegt dem Empfänger/Kunden. Endprodukte im Lebensmittelkontakt sollen so bearbeitet werden, dass die Oberflächenschicht der Materialien vollständig entfernt wurde. Änderungen vorbehalten! Die vorliegende Bewertung erlischt bei Änderung der Rezeptur oder gesetzlicher Grundlagen, spätestens jedoch zum 26.06.2018. Bei Bedarf ist eine neue Bestätigung anzufordern.

GEHR GmbH  
Casterfeldstraße 172

68219 Mannheim

Tel: +49 - 621-87 89-0  
Fax: +49 - 621-87 89-200

Dieses Schreiben wurde maschinell bearbeitet und ist auch ohne Unterschrift gültig.