



Sandwich-Verpackung

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Bezeichnung 2	Masse LxBxH (mm)
N076	Sandwich-Verpackung blau/braun	Karton m. Fenster	123x72x123
N077	Sandwich-Verpackung braun/br.	Karton m. Fenster	123x72x123
N079	Sandwich-Verpackung grün/braun	Karton m. Fenster	123x72x123

Material / Zusammensetzung

Biopolymer 25g/m²
Frischfaserkarton 260g/m²

Lagerung

Lagertemperatur: 0-35°C
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerzeit: 3 Jahre
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen:

☒ alle Arten von Lebensmitteln

Anwendungen:

☒ Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter

NICHT geeignete Anwendungen:

☒ Backofen 220°C
☒ Mikrowelle



Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- ☒ **VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Druckfarben und Lacke

- ☒ Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände **SR 817.023.21**

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit	Temperatur
☒ B: Essigsäure 3 Gew.-%	10 Tage	40°C
☒ D1: Ethanol 50 Vol.-%	10 Tage	40°C
☒ D2: Pflanzliches Öl	10 Tage	40°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm²

Spezifische Migration

Folgende Monomere, beziehungsweise deren Zusammensetzungen, für die ein spezifisches Migrationslimit und Einschränkungen gelten, werden im Material eingesetzt:

Substanz	CAS-Nr.	SML mg/kg
Terephthalsäure	10-21-0	7.5
Hexamethylen Diisocyanat	822-06-0	1
1,4-Butanediol	110-63-4	5
Tetrahydrofuran	109-99-9	0.6



Berechnungsgrundlage

☒ Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 200 cm²/200ml.

Dual-Use-Additive

☒ Folgende Dual-Use-Additive, die durch die VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008 und VERORDNUNG (EG) Nr. 1334/2008 reguliert sind, sind im Material enthalten:

Substanz	E-Nr.	CAS-Nr.
Lactic acid	E270	
Synthetic silica	E551	7631-86-9
Citric acid	E330	

Funktionelle Barrieren

☒ Es werden keine funktionellen Barrieren eingesetzt.

Einschränkung

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllen die Artikel bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern.

Vor einer möglichen Verwendung dieser Artikel, die über die im Rahmen der jeweils geltenden Richtlinien geprüften und bestätigten Eignung für ein vorgesehenes Füllgut hinausgeht, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Erstellt durch: STOL Datum: 17.07.2019	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version : 4 Ersetzt Version: 3
---	--	---