



Certificado de Conformidade da UE para Contato com Alimentos

Fabricante: Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545

Produto: Eagle EC Clear 80A

Date da Declaração: 22 de Junho de 2016

Os monômeros e aditivos usados na fabricação deste produto estão listados no Regulamento da UE de 10/2011 (bem como na legislação substituída por este regulamento; Diretriz da Comissão 2002/72/CE (06/08/2002) referente a materiais plásticos e artigos com o intuito de entrar em contato com alimentos, e suas respectivas alterações 2004/1/CE (06/01/2004), 2004/19/CE (01/03/2004), 2005/79/CE (18/11/2005), 2007/19/CE (30/03/2007), 2008/39/CE (06/03/2008) e o Regulamento (CE) nº 975/2009 (19/10/2009)), dentro da estrutura definida pelo Regulamento 1935/2004/CE (27/10/2004) referente a materiais e artigos com o intuito de entrar em contato com alimentos, e as Diretrizes revogadas 80/590/CEE e 89/109/CEE.

O produto acima mencionado foi testado de maneira **independente** para migração geral com os simuladores e de acordo com as condições de teste abaixo, conforme definido na Diretriz da Comissão CE 97/48/CE e no Regulamento UE de 10/2011. O produto foi exposto a cada um dos simuladores e das condições de teste três vezes, no sentido de cumprir as exigências de uso contínuo, conforme previsto na Diretriz da Comissão 2002/72/CE e no Regulamento da UE de 10/2011.

Simuladores Alimentares	Condições do Teste		
	Duração	Temp. (°C)	Exposições
10% (v/v) de etanol (Simulador A)	1 hora	40	3
95% v/v etanol (Substituto do Simulador D)	1 hora	40	3
Isooctano (Substituto do Simulador D)	1 hora	40	3

Os resultados gerais de migração estavam abaixo dos limites definidos na Diretiva da CE 2002/72/CE e no Regulamento da UE de 10/2011, atualmente definido em 10 mg/dm² da área de superfície do artigo.

Os monômeros e aditivos usados para fabricar este produto têm as seguintes exigências específicas de migração:

- 5 mg por kg de alimentos
- 0,020mg por kg de alimentos

As exigências específicas de migração foram testadas de acordo com as seguintes condições.

Simuladores Alimentares	Condições do teste		
	Duração	Temp. (°C)	Exposições
10% (v/v) de etanol (Simulador A)	1hora	40	3
95% v/v etanol (substituto do simulador D)	1hora	40	3

Os resultados específicos de migração estavam abaixo dos limites definidos na Diretriz da CE 2002/72/CE e no Regulamento da UE de 10/2011.

A composição do produto mencionado também cumpre todos os critérios de pureza previstos nas Diretrizes 95/31/CE, 95/45/CE e 96/77/CE.

O produto também é fabricado de acordo com o Regulamento da Comissão (CE) nº 2023/2006 de 22 de dezembro de 2006, conforme as boas práticas de fabricação para materiais e produtos com o intuito de entrar em contato com alimentos.

Assim, o produto acima mencionado cumpre integralmente os regulamentos indicados e pode ser usado em contato contínuo com alimentos, em temperaturas de até 40°C durante 1 hora, para qualquer alimento cujo pH seja acima de 4,5.

Tyson Gabler
22 de Junho de 2016



Certificado de Conformidade da UE para Contato com Alimentos

Fabricante: Fenner Drives
311 West Stiegel St.
Manheim, PA 17545

Produto: Eagle EC Blue 80A

Date da Declaração: 22 de Junho de 2016

Os monômeros e aditivos usados na fabricação deste produto estão listados no Regulamento da UE de 10/2011 (bem como na legislação substituída por este regulamento; Diretriz da Comissão 2002/72/CE (06/08/2002) referente a materiais plásticos e artigos com o intuito de entrar em contato com alimentos, e suas respectivas alterações 2004/1/CE (06/01/2004), 2004/19/CE (01/03/2004), 2005/79/CE (18/11/2005), 2007/19/CE (30/03/2007), 2008/39/CE (06/03/2008) e o Regulamento (CE) nº 975/2009 (19/10/2009)), dentro da estrutura definida pelo Regulamento 1935/2004/CE (27/10/2004) referente a materiais e artigos com o intuito de entrar em contato com alimentos, e as Diretrizes revogadas 80/590/CEE e 89/109/CEE.

O produto acima mencionado foi testado de maneira **independente** para migração geral com os simuladores e de acordo com as condições de teste abaixo, conforme definido na Diretriz da Comissão CE 97/48/CE e no Regulamento UE de 10/2011. O produto foi exposto a cada um dos simuladores e das condições de teste três vezes, no sentido de cumprir as exigências de uso contínuo, conforme previsto na Diretriz da Comissão 2002/72/CE e no Regulamento da UE de 10/2011.

Simuladores Alimentares	Condições do Teste		
	Duração	Temp. (°C)	Exposições
10% (v/v) de etanol (Simulador A)	1 hora	40	3
95% v/v etanol (Substituto do Simulador D)	1 hora	40	3
Isooctano (Substituto do Simulador D)	1 hora	40	3

Os resultados gerais de migração estavam abaixo dos limites definidos na Diretiva da CE 2002/72/CE e no Regulamento da UE de 10/2011, atualmente definido em 10 mg/dm² da área de superfície do artigo.

Os monômeros e aditivos usados para fabricar este produto têm as seguintes exigências específicas de migração:

- 5 mg por kg de alimentos
- 0,020mg por kg de alimentos

As exigências específicas de migração foram testadas de acordo com as seguintes condições.

Simuladores Alimentares	Condições do teste		
	Duração	Temp. (°C)	Exposições
10% (v/v) de etanol (Simulador A)	1hora	40	3
95% v/v etanol (substituto do simulador D)	1hora	40	3

Os resultados específicos de migração estavam abaixo dos limites definidos na Diretriz da CE 2002/72/CE e no Regulamento da UE de 10/2011.

A composição do produto mencionado também cumpre todos os critérios de pureza previstos nas Diretrizes 95/31/CE, 95/45/CE e 96/77/CE.

O produto também é fabricado de acordo com o Regulamento da Comissão (CE) nº 2023/2006 de 22 de dezembro de 2006, conforme as boas práticas de fabricação para materiais e produtos com o intuito de entrar em contato com alimentos.

Os pigmentos usados no produto estão listados no 'Index alphabétique des matériaux pour contact alimentaire et leurs constituants - Pigments et colorants' (A lista positiva francesa), incluída na Brochura nº 1227.

O produto foi também testado *independentemente* em relação à migração de cor, conforme a Resolução do Conselho Europeu AP (89) 1. A superfície de contato do alimento com a amostra foi exposta aos seguintes simuladores, e não houve qualquer migração de cor; deste modo, o produto está de acordo com as exigências de teste da Resolução do Conselho Europeu AP (89) 1 "Sobre o uso de corantes em materiais e artigos que terão contato com alimentos".

Simuladores Alimentares
10% (v/v) de etanol (Simulador A)
3% (w/v) de ácido acético (Simulador B)
20% v/v etanol (Simulador C)
Azeite de oliva retificado (Simulador D)

Assim, o produto acima mencionado cumpre integralmente os regulamentos indicados e pode ser usado em contato contínuo com alimentos, em temperaturas de até 40°C durante 1 hora, para qualquer alimento cujo pH seja acima de 4,5.

Tyson Gabler
22 de Junho de 2016