Fenner Drives®
an ISO 9001 certified company

Certyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością

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

Wyrób: Eagle EC Clear 80A

Data oświadczenia: 24 lutego 2011

Monomery i dodatki używane do produkcji niniejszego wyrobu są wymienione w Rozporządzeniu WE 10/2011 (oraz w prawodawstwie, które je zastępuje; Dyrektywa Komisji 2002/72/EC (06/08/2002), dotycząca materiałów z tworzyw sztucznych oraz artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi oraz poprawki do tej Dyrektywy 2004/1/EC (06/01/2004), 2004/19/EC (01/03/2004), 2005/79/EC (18/11/2005), 2007/19/EC (30/03/2007), 2008/39/EC (06/03/2008) oraz rozporządzenie (WE) nr 975/2009 (19/10/2009)), w ramach zdefiniowanych przez Rozporządzenie 1935/2004/EC (27/10/2004) o materiałach i artykułach przeznaczonych do kontaktu z żywnością i Dyrektywach uchylających 80/590/EEC i 89/109/EEC.

Powyższy wyrób został poddany ***niezależnemu*** testowaniu pod względem ogólnej migracji z zastosowaniem wymienionych poniżej czynników stymulujących i wwarunkach testowania produktu na podstawie Dyrektywy 97/48/EC oraz rozporządzenia WE 10/2011. Wyrób został poddany trzykrotnie działaniu każdego czynnika stymulującego w warunkach testowych, aby spełnić wymagania odnoszące się do powtórnego użycia, jakie zostały określone w Dyrektywie Komisji 2002/72/EC i Rozporządzeniu WE 10/2011.

Czynnik symulujący żywność	Warunki testowania		
	Czas trwania	Temperatura (°C)	Liczba ekspozycji
Etanol 10% obj. (czynnik symuylujący A)	1 godzina	40	3
Etanol 95% obj. (zamiennik czynnika symulującego D)	1 godzina	40	3
Izooktan (zamiennik czynnika symulującego D)	1 godzina	40	3

Stwierdzono, że wyniki migracji ogólnej są niższe od wartości granicznej zdefiniowanej w Dyrektywie 2002/72/EC i Rozporządzeniu WE 10/2011, która obecnie wynosi 10 mg/dm^2 pola powierzchni artykułu.

Odpowiednie wymagania migracji właściwej dla składników monomerów i dodatków są następujące:

- 5 mg na kilogram artykułu spożywczego

- 0,020 mg na kilogram artykułu spożywczego

Wymagania migracji właściwej były testowane w następujących warunkach:

Czynnik symulujący żywność	Warunki testowania		
	Czas trwania	Temperatura (°C)	Liczba ekspozycji
Etanol 10% obj. (czynnik symuylujący A)	1 godzina	40	3
Etanol 95% obj. (zamiennik czynnika symulującego D)	1 godzina	40	3

Stwierdzono, że wyniki migracji właściwej są niższe od wartości granicznej zdefiniowanej w Dyrektywie 2002/72/EC i Rozporządzeniu WE 10/2011.

Również skład powyższego wyrobu spełnia wszelkie kryteria czystości, zgodne z Dyrektywami 95/31/EC, 95/45/EC oraz 96/77/EC.

Powyższy wyrób został wyprodukowany zgodnie z Rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 dotyczacej czystości produkcyjnej dla materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dlatego też wyrób powyższy jest w pełni zgodny z wymienionymi rozporządzeniami i może być zastosowany podczas wielokrotnego kontaktu z żywnością w temperaturach do 40°C przez okres 1 godziny w przypadku wszystkich artykułów spożywczych o pH wyższym niż 4,5.

Jeremy Bigler
24 lutego 2011

Fenner Drives®
an ISO 9001 certified company

Certyfikat zgodności z wymaganiami UE dotyczącymi kontaktu z żywnością

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

Wyrób: Eagle EC Blue 80A

Data oświadczenia: 30 marca, 2011

Monomery i dodatki używane do produkcji niniejszego wyrobu są wymienione w Rozporządzeniu WE 10/2011 (oraz w prawodawstwie, które je zastępuje; Dyrektywa Komisji 2002/72/EC (06/08/2002), dotycząca materiałów z tworzyw sztucznych oraz artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi oraz poprawki do tej Dyrektywy 2004/1/EC (06/01/2004), 2004/19/EC (01/03/2004), 2005/79/EC (18/11/2005), 2007/19/EC (30/03/2007), 2008/39/EC (06/03/2008) oraz rozporządzenie (WE) nr 975/2009 (19/10/2009)), w ramach zdefiniowanych przez Rozporządzenie 1935/2004/EC (27/10/2004) o materiałach i artykułach przeznaczonych do kontaktu z żywnością i Dyrektywach uchylających 80/590/EEC i 89/109/EEC.

Powyższy wyrób został poddany ***niezależnemu*** testowaniu pod względem ogólnej migracji z zastosowaniem wymienionych poniżej czynników stymulujących i wwarunkach testowania produktu na podstawie Dyrektywy 97/48/EC oraz rozporządzenia WE 10/2011. Wyrób został poddany trzykrotnie działaniu każdego czynnika stymulującego w warunkach testowych, aby spełnić wymagania odnoszące się do powtórnego użycia, jakie zostały określone w Dyrektywie Komisji 2002/72/EC i Rozporządzeniu WE 10/2011.

Czynnik symulujący żywność	Warunki testowania		
	Czas trwania	Temperatura (°C)	Liczba ekspozycji
Etanol 10% obj. (czynnik symuylujący A)	1 godzina	40	3
Etanol 95% obj. (zamiennik czynnika symulującego D)	1 godzina	40	3
Izooktan (zamiennik czynnika symulującego D)	1 godzina	40	3

Stwierdzono, że wyniki migracji ogólnej są niższe od wartości granicznej zdefiniowanej w Dyrektywie 2002/72/EC i Rozporządzeniu WE 10/2011, która obecnie wynosi 10 mg/dm^2 pola powierzchni artykułu.

Odpowiednie wymagania migracji właściwej dla składników monomerów i dodatków są następujące:

- 5 mg na kilogram artykułu spożywczego

- 0,020 mg na kilogram artykułu spożywczego

Wymagania migracji właściwej były testowane w następujących warunkach:

Czynnik symulujący żywność	Warunki testowania		
	Czas trwania	Temperatura (°C)	Liczba ekspozycji
Etanol 10% obj. (czynnik symuylujący A)	1 godzina	40	3
Etanol 95% obj. (zamiennik czynnika symulującego D)	1 godzina	40	3

Stwierdzono, że wyniki migracji właściwej są niższe od wartości granicznej zdefiniowanej w Dyrektywie 2002/72/EC i Rozporządzeniu WE 10/2011.

Również skład powyższego wyrobu spełnia wszelkie kryteria czystości, zgodne z Dyrektywami 95/31/EC, 95/45/EC oraz 96/77/EC.

Powyższy wyrób został wyprodukowany zgodnie z Rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 dotyczacej czystości produkcyjnej dla materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pigmenty stosowane w produkcji tego wyrobu są wymienione w wykazie alfabetycznym „Wykaz alfabetyczny materiałów, przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z artykułami spożywczymi i ich składniki. Pigmenty i barwniki", zawartego w Broszurze nr 1227.

Powyższy wyrób został także poddany ***niezależnemu*** testowaniu pod względem migracji kolorów zgodnie z Uchwała Rady Europejskiej AP (89) 1. Powierzchnia próbki stykająca się z żywnością została poddana działaniu poniższych czynników stymulujących i nie zaobserwowano jakiejkolwiek migracji kolorów; dlatego też wyrób spełnia wymagania środowiska testu Uchwały Rady Europejskiej AP (89) 1 „O stosowaniu barwników w materiałach i artykułach przeznaczonych do kontaktu z żywnością".

Czynniki symulujące
Etanol 10% obj. (czynnik symulujący A)
Kwas octowy 3% wag. (czynnik symulujący B)
Etanol 20% obj. (czynnik symulujący A)
Rektyfikowana oliwa z oliwek (czynnik symulujący D)

Dlatego też wyrób powyższy jest w pełni zgodny z wymienionymi rozporządzeniami i może być zastosowany podczas wielokrotnego kontaktu z żywnością w temperaturach do 40°C przez okres 1 godziny w przypadku wszystkich artykułów spożywczych o pH wyższym niż 4,5.

Jeremy Bigler
30 marca, 2011