



Eignung zum Lebensmittelkontakt gemäß
EG-Richtlinie

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

Produkt: Eagle EC Clear 80A

Datum der Erklärung: 22, Juni 2016

Die zur Herstellung dieses Produkts verwendeten Monomere und sonstigen Ausgangsstoffe sind aufgeführt in der Verordnung (EU) 10/2011 (und in der damit ersetzten Richtlinie 2002/72/EG der Kommission vom 06.08.2002 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie deren Änderungen 2004/1/EG vom 06.01.2004, 2004/19/EG vom 01.03.2004, 2005/79/EG vom 18.11.2005, 2007/19/EG vom 30.03.2007, 2008/39/EG vom 06.03.2008 und der EG-Richtlinie 975/2009 vom 19.10.2009) gestützt auf die Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG.

Das oben genannte Produkt wurde **unabhängig** auf die Gesamtmigration mit den in der Richtlinie 97/48/EG und Verordnung (EU) 10/2011 aufgeführten Simulanzien und Testbedingungen geprüft. Das Produkt wurde jeder Simulanz und Testbedingung dreimal ausgesetzt, um wiederholt die Konformität mit den Anforderungen gemäß Richtlinie 2002/72/EG der Kommission und der Verordnung (EU) 10/2011 zu bestätigen.

Lebensmittelsimulanzien	Testbedingungen		
	Dauer	Temp. (°C)	Prüfungen
Ethanol 10 % (v/v) (Simulanz A)	1 Stunde	40	3
Ethanol 95 % (v/v) (Ersatz für Simulanz D)	1 Stunde	40	3
Iso-Octan (Ersatz für Simulanz D)	1 Stunde	40	3

Die Gesamtmigrationsergebnisse lagen unter dem in der Richtlinie 2002/72/EG und der Verordnung (EU) 10/2011 festgelegten Grenzwert, der derzeit auf 10 mg der gesamten abgegebenen Bestandteile je dm² der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche (mg/dm²) festgesetzt ist.

Die zur Herstellung des Produkts verwendeten Monomere und sonstigen Ausgangsstoffe haben folgende spezifische Migrationsgrenzwerte:

- 5 mg pro kg des Lebensmittels
- 0,020 mg pro kg des Lebensmittels

Die spezifischen Migrationsgrenzwerte wurden unter folgenden Testbedingungen geprüft.

Lebensmittelsimulanzen	Testbedingungen		
	Dauer	Temp. (°C)	Prüfungen
Ethanol 10 % (v/v) (Simulanz A)	1 Stunde	40	3
Ethanol 95 % (v/v) (Ersatz für Simulanz D)	1 Stunde	40	3

Die spezifischen Migrationswerte lagen unter den in der Richtlinie 2002/72/EG und der Verordnung (EU) 10/2011 festgelegten Grenzwerten.

Die Zusammensetzung des genannten Produkts ist auch mit allen Reinheitskriterien gemäß den Richtlinien 95/31/EG, 95/45/EG und 96/77/EG konform.

Das genannte Produkt wurde gemäß der „Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ hergestellt.

Daher ist das genannte Produkt vollständig mit den angegebenen Bestimmungen konform und kann wiederholt für Anwendungen eingesetzt werden, bei denen es bei Temperaturen bis zu 40°C für 1 Stunde mit allen Lebensmitteln in Berührung kommt, die einen pH-Wert von über 4,5 haben.

Tyson Gabler
22, Juni 2016



Eignung zum Lebensmittelkontakt gemäß
EG-Richtlinie

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

Produkt: Eagle EC Blue 80A

Datum der Erklärung: 22, Juni 2016

Die zur Herstellung dieses Produkts verwendeten Monomere und sonstigen Ausgangsstoffe sind aufgeführt in der Verordnung (EU) 10/2011 (und in der damit ersetzten Richtlinie 2002/72/EG der Kommission vom 06.08.2002 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie deren Änderungen 2004/1/EG vom 06.01.2004, 2004/19/EG vom 01.03.2004, 2005/79/EG vom 18.11.2005, 2007/19/EG vom 30.03.2007, 2008/39/EG vom 06.03.2008 und der EG-Richtlinie 975/2009 vom 19.10.2009) gestützt auf die Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG.

Das oben genannte Produkt wurde **unabhängig** auf die Gesamtmigration mit den in der Richtlinie 97/48/EG und Verordnung (EU) 10/2011 aufgeführten Simulanzien und Testbedingungen geprüft. Das Produkt wurde jeder Simulanz und Testbedingung dreimal ausgesetzt, um wiederholt die Konformität mit den Anforderungen gemäß Richtlinie 2002/72/EG der Kommission und der Verordnung (EU) 10/2011 zu bestätigen.

Lebensmittelsimulanzien	Testbedingungen		
	Dauer	Temp. (°C)	Prüfungen
Ethanol 10 % (v/v) (Simulanz A)	1 Stunde	40	3
Ethanol 95 % (v/v) (Ersatz für Simulanz D)	1 Stunde	40	3
Iso-Octan (Ersatz für Simulanz D)	1 Stunde	40	3

Die Gesamtmigrationsergebnisse lagen unter dem in der Richtlinie 2002/72/EG und der Verordnung (EU) 10/2011 festgelegten Grenzwert, der derzeit auf 10 mg der gesamten abgegebenen Bestandteile je dm² der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche (mg/dm²) festgesetzt ist.

Die zur Herstellung des Produkts verwendeten Monomere und sonstigen Ausgangsstoffe haben folgende spezifische Migrationsgrenzwerte:

- 5 mg pro kg des Lebensmittels
- 0,020 mg pro kg des Lebensmittels

Die spezifischen Migrationsgrenzwerte wurden unter folgenden Testbedingungen geprüft.

Lebensmittelsimulanzen	Testbedingungen		
	Dauer	Temp. (°C)	Prüfungen
Ethanol 10 % (v/v) (Simulanz A)	1 Stunde	40	3
Ethanol 95 % (v/v) (Ersatz für Simulanz D)	1 Stunde	40	3

Die spezifischen Migrationswerte lagen unter den in der Richtlinie 2002/72/EG und der Verordnung (EU) 10/2011 festgelegten Grenzwerten.

Die Zusammensetzung des genannten Produkts ist auch mit allen Reinheitskriterien gemäß den Richtlinien 95/31/EG, 95/45/EG und 96/77/EG konform.

Das genannte Produkt wurde gemäß der „Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ hergestellt.

Die für das Produkt verwendeten Pigmente sind in der französischen Positivliste (Index alphabétique des matériaux pour contact alimentaire et leurs constituants – Pigments et colorants) der Broschüre Nr. 1227 aufgeführt.

Das Produkt wurde ebenfalls **unabhängig** auf die Farbmigration gemäß der Resolution AP (89) 1 des Europarates geprüft. Die Oberfläche der Probe, die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommt, wurde folgenden Simulanzen ausgesetzt und es konnte keine Farbmigration festgestellt werden. Daher ist das Produkt mit der Resolution AP (89) 1 des Europarates über den Gebrauch von Farbstoffen in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, konform.

Lebensmittelsimulanzen
Ethanol 10 % (v/v) (Simulanz A)
Essigsäure 3 % (w/v) (Simulanz B)
Ethanol 20 % (v/v) (Simulanz C)
Rektifiziertes Olivenöl (Simulanz D)

Daher ist das genannte Produkt vollständig mit den angegebenen Bestimmungen konform und kann wiederholt für Anwendungen eingesetzt werden, bei denen es bei Temperaturen bis zu 40°C für 1 Stunde mit allen Lebensmitteln in Berührung kommt, die einen pH-Wert von über 4,5 haben.

Tyson Gabler
22, Juni 2016