

Сертификат ЕС о соответствии требованиям относительно контакта материалов упаковки с пищевыми продуктами

Производитель: Fenner Drives

311 West Stiegel St. Manheim, PA 17545

Производитель: Eagle EC Clear 80A

Дата декларации: 22 июня 2016

Мономеры и добавки, используемые при изготовлении данного продукта, внесенны в список, приведенный в Правилах Европейского Союза 10/2011 (и в законодательных актах, которые заменяются этими правилами; в Директиве Европейской Комиссии 2002/72/ЕС (06.08.2002), относящейся к материалам и изделиям из пластмассы, предназначенным для непосредственного контакта с пищевыми продуктами, и в поправках к ней: 2004/1/ЕС (06.01.2004), 2004/19/ЕС (01.03.2004), 2005/79/ЕС (18.11.2005), 2007/19/ЕС (30.03.2007), 2008/39/ЕС (06.03.2008), а также в Правилах Европейской Комиссии №975/2009 (19.10.2009)), которые соответствуют рамочным требованиям Правил 1935/2004/ЕС (27.10.2004) по материалам и изделиям, предназначенным для непосредственного контакта с пищей и отменяют Директивы 80/590/ЕЕС и 89/109/ЕЕС.

Указанный выше продукт прошел *независимые* испытания на общую миграцию с использованием заменителей; условия проведения испытаний описаны ниже в соответствии с Директивой Европейской Комиссии 97/48/ЕС и Правилами Европейской Комиссии 10/2011. Продукт трижды подвергался воздействию каждого заменителя и условий испытания, чтобы обеспечить соответствие требованиям по повторному использованию, заданным в Директиве Европейской Комиссии 2002/72/ЕС и Правилах Европейской Комиссии 10/2011.

	Условия испытаний		
Заменители пищевых продуктов	Продолжительность, час	Температура, °С	Кол-во воздействий
10% об./об. этанол (заменитель А)	1	40	3
95% об./об. этанол (используется вместо заменителя D)	1	40	3
Изооктан (используется вместо заменителя D)	1	40	3

Полученные результаты испытаний на соответствие требованиям по общей миграции находятся ниже пределов, заданных требованиями Директивы Европейской Комиссии 2002/72/ЕС и Правил Европейского Союза 10/2011, которые на данный момент составляют 10 мг/дм² площади поверхности изделия.

К ингредиентам в виде мономеров и добавок, используемых при производстве данного продукта, предъявляются следующие требования относительно специфической миграции:

- 5 мг на 1 кг пищевого продукта
- 0,020 мг на 1 кг пищевого продукта

Испытания в соответствии с требованями по специфической миграции проводились при следующих условиях:

	Условия испытаний		
Заменители пищевых продуктов	Продолжительность,		
	час		воздействий
10% об./об. этанол (заменитель А)	1	40	3
95% об./об. этанол (используется вместо	1	40	3
заменителя D)			

Полученные результаты испытаний на соответствие требованиям по специфической миграции находятся ниже пределов, заданных требованиями Директивы Европейской Комиссии 2002/72/ЕС и Правилам Европейского Союза 10/2011.

Состав указанного продукта также отвечает всем критериям чистоты в соответствии с Директивами 95/31/ЕС, 95/45/ЕС и 96/77/ЕС.

Указанный продукт изготавливается в соответствии с Правилами Европейской Комиссии №2023/2006 от 22 декабря 2006 г. о надлежащей практике организации производства материалов и изделий, предназначенных для непосредственного контакта с пищевыми продуктами.

Таким образом, названный продукт полностью соответствует указанным нормам и правилам и может применяться в приложениях, предусматривающих повторяющийся контакт с пищевыми продуктами в температуре до 40 °C в течение 1 часа при условии, что все пищевые продукты имеют значение рН, превышающее 4,5.

Tyson Gabler 22 июня 2016



Сертификат ЕС о соответствии требованиям относительно контакта материалов упаковки с пищевыми продуктами

Производитель: Fenner Drives

311 West Stiegel St. Manheim, PA 17545

Производитель: Eagle EC Blue 80A

Дата декларации: 22 июня 2016

Мономеры и добавки, используемые при изготовлении данного продукта, внесенны в список, приведенный в Правилах Европейского Союза 10/2011 (и в законодательных актах, которые заменяются этими правилами; в Директиве Европейской Комиссии 2002/72/ЕС (06.08.2002), относящейся к материалам и изделиям из пластмассы, предназначенным для непосредственного контакта с пищевыми продуктами, и в поправках к ней: 2004/1/ЕС (06.01.2004), 2004/19/ЕС (01.03.2004), 2005/79/ЕС (18.11.2005), 2007/19/ЕС (30.03.2007), 2008/39/ЕС (06.03.2008), а также в Правилах Европейской Комиссии №975/2009 (19.10.2009)), которые соответствуют рамочным требованиям Правил 1935/2004/ЕС (27.10.2004) по материалам и изделиям, предназначенным для непосредственного контакта с пищей и отменяют Директивы 80/590/ЕЕС и 89/109/ЕЕС.

Указанный выше продукт прошел *независимые* испытания на общую миграцию с использованием заменителей; условия проведения испытаний описаны ниже в соответствии с Директивой Европейской Комиссии 97/48/ЕС и Правилами Европейской Комиссии 10/2011. Продукт трижды подвергался воздействию каждого заменителя и условий испытания, чтобы обеспечить соответствие требованиям по повторному использованию, заданным в Директиве Европейской Комиссии 2002/72/ЕС и Правилах Европейской Комиссии 10/2011.

	Условия испытаний		
Заменители пищевых продуктов	Продолжительность, час	Температура, °С	Кол-во воздействий
10% об./об. этанол (заменитель А)	1	40	3
95% об./об. этанол (используется вместо заменителя D)	1	40	3
Изооктан (используется вместо заменителя D)	1	40	3

Полученные результаты испытаний на соответствие требованиям по общей миграции находятся ниже пределов, заданных требованиями Директивы Европейской Комиссии 2002/72/ЕС и Правил Европейского Союза 10/2011, которые на данный момент составляют 10 мг/дм² площади поверхности изделия.

К ингредиентам в виде мономеров и добавок, используемых при производстве данного продукта, предъявляются следующие требования относительно специфической миграции:

- 5 мг на 1 кг пищевого продукта
- 0,020 мг на 1 кг пищевого продукта

Испытания в соответствии с требованями по специфической миграции проводились при следующих условиях:

	Условия испытаний		
Заменители пищевых продуктов	Продолжительность,		
	час		воздействий
10% об./об. этанол (заменитель А)	1	40	3
95% об./об. этанол (используется вместо	1	40	3
заменителя D)			

Полученные результаты испытаний на соответствие требованиям по специфической миграции находятся ниже пределов, заданных требованиями Директивы Европейской Комиссии 2002/72/ЕС и Правилам Европейского Союза 10/2011.

Состав указанного продукта также отвечает всем критериям чистоты в соответствии с Директивами 95/31/ЕС, 95/45/ЕС и 96/77/ЕС.

Указанный продукт изготавливается в соответствии с Правилами Европейской Комиссии №2023/2006 от 22 декабря 2006 г. о надлежащей практике организации производства материалов и изделий, предназначенных для непосредственного контакта с пищевыми продуктами.

Пигменты, используемые в продукте, внесены в список «Алфавитный указатель материалов, предназначенных для непосредственного контакта с пищевыми продуктами, и их компонентов. Пигменты и красители» (список веществ, разрешенных к применению во Франции) Брошюры №1227.

Продукт также прошел *независимые* испытания на миграцию красителей в соответствии с Резолюцией Совета Европы АР (89) 1. Поверхность образца, контактирующая с пищевыми продуктами, подвергалась воздействию следующих заменителей, при этом миграция красителей не наблюдалась; следовательно, продукт соответствует требованиям к испытаниям, предъявляемым Резолюцией Совета Европы АР (89) 1 «Об использовании красителей в материалах и изделиях, контактирующих с пищевыми продуктами».

## Заменители пищевых продуктов 10% об./об. этанол (заменитель А) 3% масс./об. уксусная кислота (заменитель В) 20% об./об. этанол (заменитель С) Ректифицированное оливковое масло (заменитель D)

Таким образом, названный продукт полностью соответствует указанным нормам и правилам и может применяться в приложениях, предусматривающих повторяющийся контакт с пищевыми продуктами в температуре до 40 °C в течение 1 часа при условии, что все пищевые продукты имеют значение рН, превышающее 4,5.

Tyson Gabler 22 июня 2016