



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Arbeitshilfe
Musterformulare
**Lebensmittelrechtliche
Konformitätserklärung für
Lebensmittelverpackungen
aus Kunststoff**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Version: 01.01.2011
Status: ● Freigabe



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

1 Grundsätzliches

Die nachfolgende Arbeitshilfe ist eine Mustervorlage. Sie dient dem Systempartner zur Orientierung bei der Umsetzung der in den Leitfäden

- Leitfaden Schlachtung/Zerlegung
- Leitfaden Verarbeitung
- Leitfaden Fleischerhandwerk
- Großhandel Fleisch
- Lebensmitteleinzelhandel Fleisch

beschriebenen Anforderungen. Maßgebend für die neutrale Kontrolle sind die in den Leitfäden geforderten Dokumente.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff

Anwendungsbereich: maximale Kontakttemperatur 95 °C

1 Allgemeines

Wir bestätigen der Fa. XXX, dass die gelieferten Kunststofffolien zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind.

Unsere Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung):

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005
- Bedarfsgegenständeverordnung vom 23.12.1997
- Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich der Änderungsrichtlinien 2004/1/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG, 2007/19/EG und 2008/39/EG)

weitere: ...

Änderungen in der Zusammensetzung führen wir nur nach Absprache und schriftlicher Freigabe des Kunden durch, was die Ausstellung einer aktualisierten Konformitätserklärung voraussetzt.

Wir verfolgen die Neuerscheinungen der relevanten Gesetze sorgfältig und werden den Abnehmer über wesentliche Änderungen von Gesetzen und Normen informieren, die in Zusammenhang mit der Herstellung und Verwendung des Produkts von Bedeutung sind.

Tabelle 1: Anwendungsbeschreibung

| Lebensmittel | Behandlung, mit Lebensmittelkontakt | | Lagerung, mit Lebensmittelkontakt | | Verhältnis Kontaktfläche zu Füllmenge [dm ² /kg] |
|--|-------------------------------------|-----------|-----------------------------------|-----------|---|
| | [°C] max | [min] max | [°C] | [h] / [d] | |
| Fleischwaren (wässrig, fettig, sauer, geräuchert) | 95 | 1 | 23 | 120 Tage | 14,3 dm ² /kg (Verhältnis: größte Verpackungsoberfläche zu geringster Füllmenge) |

2 Migration und Restgehalte

Überprüfungen der Migrations- und Restgehaltswerte werden regelmäßig wiederholt, so dass sichergestellt ist, dass die Grenzwerte ständig eingehalten werden. Die Messungen erfolgen gemäß Richtlinie 82/711/EWG (einschließlich der Änderungsrichtlinien 93/8/EG und 97/48/EG) sowie Richtlinie 85/572/EWG (einschließlich Änderungsrichtlinie 2007/19/EG).



Tabelle 2: Prüfbedingungen für Migrationsprüfungen aufgrund der Anwendung

| Simulanz | Prüfbedingungen* (Zeit/Temperatur) |
|---|------------------------------------|
| 3 % ige Essigsäure (G/V) | 10 Tage/ 40 °C |
| Fett (rektifiziertes Olivenöl/ Prüffett HB 307) | 10 Tage/ 40 °C |
| Alternativprüfung gemäß EG-Direktive 97/48 (Aussagefähigkeit durch Referenzmessung mit Fettsimulanz bestätigt) Isooctan Ethanol (95%) | 2 Tag/ 20 °C 10 Tage/ 40 °C |

Gesamtmigration (GM)

Der Grenzwert von 60 mg/kg Lebensmittel oder Simulanzlösemittel bzw. 10 mg/dm² Fläche bei Gebinden mit einer Füllmenge von weniger als 500 ml bzw. mehr als 10 Liter oder Platten, Folien und anderen nicht füll baren Gegenständen wird unter den unter 2.1 genannten Prüfbedingungen eingehalten.

Spezifische Migrationslimits (SML) und maximale Restgehalte (QM) bzw. (QMA)

Die lt. Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich der unter 1. genannten Änderungen) vorgeschriebenen SML- und/oder QM bzw. QMA- Werte werden unter den Prüfbedingungen gemäß 2.1 eingehalten.

Es handelt sich dabei um folgende Stoffe:

| Stoff | PM/ Ref-Nr. | SML/ QM/ QMA [mg/kg] |
|-------|-------------|----------------------|
| | | |
| | | |

Spezifische Migrationslimits (SML) und maximale Restgehalte (QM) bzw. (QMA)

Die lt. Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich der unter 1. genannten Änderungen) vorgeschriebenen SML- und/oder QM bzw. QMA- Werte werden unter den Prüfbedingungen gemäß 2.1 eingehalten.

Es handelt sich dabei um folgende Stoffe:

| Stoff | PM/ Ref-Nr. | SML/ QM/ QMA [mg/kg] |
|-------|-------------|----------------------|
| | | |
| | | |

Inhaltstoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegt („dual use additives“)

Es handelt sich dabei um folgende Stoffe (bitte auflisten):

| Stoff | PM/ Ref-Nr. | Grenzwert [mg/kg] |
|-------|-------------|-------------------|
| | | |
| | | |



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

3 Klebstoffe

- Entfällt, da nicht zutreffend

Die eingesetzten Klebstoffe entsprechen der Empfehlung des deutschen Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) und/oder den FDA- Regularien (FDA 21 CFR) in den jeweils gültigen Fassungen.

Migration Primärer aromatischer Amine (PAA)

- Entfällt, da nicht zutreffend

Der Grenzwert für die Migration primärer aromatischer Amine nach der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB Methode L.00.006 des deutschen Lebensmittel- Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuches (nicht nachweisbar) wird bei Anlieferung eingehalten. Die Migration erfolgt gemäß DIN EN 13130- 1 Kapitel 18 nach der Beutelmethode mit einem Beutel der Kontaktfläche 2 dm², wobei die Füllmenge 100 ml beträgt. Die Migration wird bei 70 °C über zwei Stunden mit 3 %- Essigsäure als Lebensmittelsimulanz durchgeführt.

Bei Überschreitung der Nachweisgrenze nach dieser Methode wird der Nachweis erbracht, dass der spezifische Grenzwert für primäre aromatische Amine gemäß Richtlinie 2002/72/EG (einschließlich der unter 1. genannten Änderungen) eingehalten wird.

4 Bedruckung

- Entfällt, da unbedruckt

Die Druckfarben sind zur Bedruckung von Lebensmittelverpackungen im Sinne der genannten und gültigen Vorschriften geeignet und zugelassen. Die Rohstoffe sind unter diesem Gesichtspunkt sorgfältig ausgewählt. Ein direkter Kontakt zwischen Druckfarben und Lebensmitteln ist durch die Druckausführung ausgeschlossen.

Den im „Merkblatt über Druckfarben für Lebensmittelverpackungen“ vom Verband der Druckfarbenindustrie bzw. „Exclusion list for printing inks and related products“ vom European council of paint, printing ink and artists colours industry (CEPE) in der jeweils gültigen Fassung, gemachten Ausführungen wird entsprochen.

Zusätzliche Angaben für UV- Drucksysteme/UV-Kaschiersysteme

- Entfällt, da nicht zutreffend

Toxikologisch nicht abschließend als unbedenklich bewertete Inhaltsstoffe, Monomere, Reste von Photoinitiatoren (z.B. ITX Isopropylthioxanton) oder Benzol sind im Druckfarbenfilm nicht nachweisbar. Entsprechende Prüfergebnisse liegen vor. Die Überprüfungen werden regelmäßig wiederholt, so dass sichergestellt ist, dass die Vorgaben der Rahmenverordnung 1935/ 2004 sowie des LFGB ständig eingehalten werden.

Lackierungen/Beschichtungen (direkter Kontakt zum Lebensmittel möglich)

- Entfällt, da nicht zutreffend

Die eingesetzten Lackierungen/Beschichtungen entsprechen der Europaratsresolution AP (2004) 1 und/oder den FDA- Regularien (FDA 21 CFR)



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

5 Hygiene

Ein Hygiene-, Reinigungs-, und Schädlingsbekämpfungskonzept, welches nach Absprache auditiert werden kann, ist umgesetzt. Die Herstellung der Verpackungsmaterialien erfolgt unter Bedingungen der guten Hygienepraxis insbesondere zur Ermittlung potenzieller Gefahren, Einschätzung damit verbundener Risiken und einem System zur Beherrschung erkannter Gefahren (chemische, physikalische und mikrobiologische Risiken gemäß HACCP) für die Anwendung bei Lebensmitteln.

Eine Hygiene-Zertifizierung nach _____ liegt vor.

Mikrobiologie

Das Material ist frei von pathogenen Keimen, sonstigen Keimen und Schimmelpilzen (<50 KBE/100 cm²).

Schwermetalle

Die Vorgaben der Richtlinie 94/62/EG (einschließlich der Änderungsrichtlinien (2004/12/EG und 2005/20/EG) bzgl. Schwermetallgehalte werden eingehalten.

Puder

Puder werden nicht eingesetzt.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer
Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0
Fax +49 228 35068-10

info@q-s.de
www.q-s.de

Fotos: QS