

Konformitätserklärung

für Spiralsiebqualitäten aus Kunststoff, die für den Einsatz als Lebensmittelbedarfsgegenstand vorgesehen sind und in der Anwendung mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Die Württembergische Spiralsiebfabrik GmbH, 73061 Ebersbach, erklärt mit diesem Dokument, dass ihre Produkte:

Spiralsiebe der L-Qualität

die für Anwendungen im Lebensmittelbereich vorgesehen sind, den gesetzlichen Vorschriften und Bestimmungen

- der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 für Lebensmittelkontaktmaterialien Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und 17,
- des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-, und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)
- und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt,

in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

Darüber hinaus wird bestätigt, dass die Produkte gemäß den Vorgaben der Verordnung EG 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, hergestellt werden. Für Spiralsiebe, die als Lebensmittelkontaktmaterial vorgesehen sind, werden ausschließlich lebensmittelkonforme Ausgangsmaterialien verwendet. Die im Produkt verwendeten Materialien und Produktionsschritte werden dokumentiert, elektronisch archiviert und sind rückverfolgbar.

Die Gesamtmigration, sowie die spezifische Migration einzelner Verbindungen wurden durch ein unabhängiges Prüfinstitut geprüft. Sie liegen bei spezifikationsgemäßer Verwendung der Produkte in der gelieferten Form unterhalb der in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 festgelegten Grenzwerte. D.h. Spiralsiebe der L-Qualität geben im vorhersehbaren Betrieb keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen ab, die die menschliche Gesundheit gefährden oder eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeiführen und die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen.

Gültigkeit

Diese Erklärung ist gültig für Polyester - Spiralsiebqualitäten, die mit lebensmittelkontakt-konformen PET-Monofilamenten und mit einer lebensmittelkontakt-konformen Polyurethan Randeinfassung hergestellt werden. Zu den betreffenden PET Monofilamenten, sowie der PUR Randeinfassung, liegen bei der Württembergischen Spiralsiebfabrik GmbH Konformitätserklärungen (Lebensmittelkontakt) der Hersteller dieser Materialien vor.

Kennzeichnung der Spiralsiebqualitäten

Spiralsiebe, die als Lebensmittelkontaktmaterial vorgesehen sind, werden in der Typenbezeichnung der Produkte durch den Buchstaben „L“, nachfolgend auf die Zahlenkombination der Spiralsieb-Type, gekennzeichnet.

Produktbeispiele für Anwendung in der Lebensmittelindustrie: 60000 L, 70000 L, 70400 LL

Verpackungen von Spiralsieben, die als Lebensmittelkontaktmaterial vorgesehen sind, werden durch das Symbol



als Aufkleber, Stempel o. Ä. gekennzeichnet.

EG Verordnung 10/2011

Gemäß den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen, können die folgenden Inhaltsstoffe mit einer Beschränkung enthalten sein:

Verbindung	FCM-Stoffnummer	Beschränkung
Ethylenglykol, Diethylenglykol	227 263	SML(T) = 30 mg/kg
Mangan	-	SML(T) = 0,6 mg/kg
Antimontrioxid	398	SML = 0,04 mg/kg
Isophthalsäure	291	SML(T) = 5 mg/kg
Terephthalsäure	785	SML(T) = 7,5 mg/kg
1,1,1-Trimethylolpropan	141	SML = 6 mg/kg
Octadecyl-3-(3,5-di-tertbutyl-4-hydroxyphenyl) propionat	433	SML = 6 mg/kg
Barium	-	SML = 1 mg/kg
Dimethhylterephthalat	288	SML = 1 mg/kg

Farbige Spiralsiebe der L-Typen können außerdem enthalten:

Verbindung	FCM-Stoffnummer	Beschränkung
1,1,1-Trimethylolpropan	141	SML = 0,05 mg/kg
Tetrahydrofuran	246	SML = 0,6 mg/kg
1,4 Butandiol	254	SML = 5 mg/kg
Stearinsäure, Kobaltsalz (ber. als Kobalt)	106	SML = 0,05 mg/kg

Darüber hinaus können die Produkte folgende DUAL-USE Additive enthalten, die gleichzeitig auch durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 auch als Lebensmittelzusatzstoffe oder durch die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 als Aromen zugelassen sind:

Verbindung	E-Nummer	FCM-Stoffnummer
Phosphorsäure	E 338	69
Silikate	E 552 – E 559	84
Titandioxid	E 171	610

Gesamtmigration:

Die Bestimmung erfolgte gemäß den Vorschriften B80.30, 1 bis 3 (EG) der amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach §64 LFGB und den Vorgaben der Normenserien EN 1186 und EN 13130. Die Auswahl der Prüfsimulanzen sowie der Kontaktbedingungen erfolgte gemäß den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen“

Lebensmittelsimulanz Abkürzung	Prüfsimulanzen	Bedingungen
A	Ethanol 10%	2 Stunden bei 100°C (OM 5)
B	Essigsäure 3 Gew%	2 Stunden 100°C (OM 5)
D2	Olivenöl	2 Stunden 100°C (OM 5)

Gemäß gaschromatografischer Vorprüfung keine Inhaltsstoffe nachweisbar, die die Anwendung des Fettsimulanz stören

Screeningverfahren

Ersatz der spezifischen Migration durch die Gesamtmigration mit Prüfungsbedingungen die mindestens so streng sind, wie die der spezifischen Migration:

Prüfsimulanzen	Bedingungen
Ethanol 95% (Screening)	2 Stunden bei 60°C
Isooctan (Screening)	2 Tage bei 60°C

Spezifische Migration:

Nicht nachweisbar waren folgende aromatische primäre Amine ($< 0,0005 \text{ mg/dm}^3$):

Anilin	3,3' -Dimethylbenzidin
4-Aminodiphenyl	3,3' -Dimethyl-4,4' -diaminodiphenylmethan
Benzidin	p-Kresidin
4-Chlor-o-toluidin	4,4' -Methylen-bis(2-chloranilin)
2-Naphthylamin	4,4' -Oxydianilin
o-Aminoazotoluol	4,4' -Thiodianilin
2-Amino-4-nitrotoluol	o-Toluidin
4-Chloranilin	p-Toluidin
2,4-Diaminoanisol	2,4-Toluoldiamin
4,4' -Diaminodiphenylmethan	2,4,5-Trimethylanilin
3,3'-Dichlorbenzidin	o-Anisidin
3,3'-Dimethoxybenzidin	4-Aminoazobenzol
2,4-Dimethylanilin	2,4-Dichloranilin
1,3-Phenylendiamin	p-Aminoanisanilid
5-Chlor-2-methoxyanilin	2 -Methoxy-4-nitroanilin
4-Chlor-2,5-dimethoxyanilin	5-Chlor-2-methylanilin
2,6-Toluoldiamin	

Genauere Daten, Beschreibung der Analysenmethoden und Hinweise auf die Verordnungen mit jeweils zugehörigen Zeitangaben und Änderungen sind in der *Unbedenklichkeitserklärung 37310 U 14 (ISEGA)* und der *Unbedenklichkeitserklärung 43425 U 16 (ISEGA)* festgehalten.

FDA

Es wurde festgestellt, dass die Bestandteile der Spiralsiebe die geltenden Anforderungen der

„Code of Federal Regulations, Food and Drugs (FDA), 21 CFR Ch. 1 (Ausgabe 1. April 2016)“

im Einzelnen betreffend das Spiralsiebmaterial/PET: part 177.1630 – Polymers und betreffend der Randbeschichtung/PUR: part 175.105 – Adhesives and components of coatings, erfüllen.

Art der Lebensmittel

- Gemäß den durchgeführten Prüfungen ist das Produkt für alle Arten von Lebensmittel geeignet
- Einschränkungen: Keine

Temperatur und Zeit

Polyester Spiralsiebe der L-Typen können unbedenklich in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie verwendet werden und dürfen dabei bei Temperaturen bis zu 100°C bis zu 2 Stunden lang in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen.

Verhältnis: Kontaktfläche-Spiralsieb zu Volumen-Lebensmittel

6 dm²/L (unverbindliche Angabe, da Anwendung nicht voraussehbar und Zustand des Lebensmittels – fest oder flüssig - unbekannt)

Funktionelle Barriere

Polyester Spiralsiebe der L-Typen besitzen keine funktionelle Barriere

Für die Einhaltung der Kontaktbedingungen (Temperatur, Expositionszeit) oder die Eignung für eine vorgesehene Anwendung hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Diese Information ist elektronisch erstellt und gilt ohne Unterschrift
Württembergische Spiralsiebfabrik GmbH