

KONFORMITÄTserklärung PA 2200 MIT MURPEARL (ehemals: JOMA-Pearl®)

Im Rahmen der zurzeit gültigen Lebensmittelgesetze der Europäischen Gemeinschaft hinsichtlich Kunststoffe, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, geben wir gerne folgende Erklärung ab:

Additiv gefertigte Bauteile aus: PA 2200 mit MurPearl (ehemals: JOMA-Pearl®)

- erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und deren Änderungen über Materialien und Gegenstände, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der geänderten Fassung bis einschließlich der Verordnung (EU) Nr. 2020/1245.
- hergestellt gemäß Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (GMP).

Gesamtmigration und spezifische Migration wurde gemäß der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 getestet. Der Werkstoff kann unter Berücksichtigung der nachfolgenden Nutzungsbedingungen verwendet werden:

Geeignet für den wiederholten Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln.

BESTIMMUNG DES GESAMT UND SPEZIFISCHE MIGRATIONSVERHALTENS

Simulanz	Prüfbedingung	Bemerkung
A: 10 % Ethanol	10 d, 40°C	OM 2; getestet mit 50% Ethanol
B: 3 % Essigsäure	10 d, 40°C	OM 2
D2: pflanzl. Öl	10 d, 40°C	OM 2; getestet mit Ersatzsimulanz Isooctan

Die Migrationsergebnisse und deren Bewertung basieren auf dem Oberfläche-Volumen Verhältnis von 0,02 dm²/kg Lebensmittel:

S/V = 6 dm²/kg

Die folgenden Substanzen werden in den Produkten verwendet und unterliegen Beschränkungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in ihrer geänderten Fassung:

Chemische Bezeichnung des Stoffes:

Caprolactam (CAS-Nr. 105-60-2):

Beschränkung:

SML* = 15 mg/kg

*SML = spezifischer Migrationswert im Lebensmittel oder Lebensmittelsubstanz

Die folgenden Substanzen werden in den Produkten verwendet, die nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011 als Lebensmittelzusatzstoff oder Aromastoff mit doppeltem Verwendungszweck identifiziert sind.

Chemische Bezeichnung des Stoffes:

keine

Gemäß Prüfbericht sind vorhersehbare und nicht vorhersehbare **NIAS** nicht enthalten. Die Anforderungswerte der getesteten Parameter werden eingehalten.

Die **sensorische Prüfung** als Lebensmittelkontaktmaterial wurde in Anlehnung an die DIN 10955:2004-06 durchgeführt. Es wurde keine wahrnehmbare Geschmacksabweichung festgestellt.

Die MURTFELDT GmbH & Co. KG unterhält ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001:2015.