

## Semadeni AG

### Philipp Wyss

Tägetlistrasse 35-39  
CH-3072 Ostermundigen

## Konformitätserklärung

### für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte:

#### **Messzylinder, PP, mit erhabener, blau geprägter Skala, Art. Nr. 646081-653081**

den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung bzw. den europäischen Verordnungen (EG) Nr.1935/2004, (EG) Nr.975/2009 und (EU) Nr.10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Bei den Prüfungen der Produkte durch ein unabhängiges, akkreditiertes Institut auf Einhaltung der Grenzwerte wurden keine Überschreitungen festgestellt. Auch bei den sensorischen Prüfungen waren keine geruchlichen und geschmacklichen Beeinträchtigungen feststellbar. Die Prüfung erfolgte nach Art. 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen damit der Bedarfsgegenständeverordnung bzw. der Verordnung (EU) Nr.10/2011 und dürfen mit den dort angegebenen Beschränkungen bezüglich der Migrationsgrenzwerte und zulässigen Restgehalte im Endprodukt zur Herstellung von Lebensmittelbedarfsgegenständen eingesetzt werden.

Des Weiteren können wir bestätigen, dass das aktuell zur Herstellung der oben genannten Produkte verwendete Rohmaterial gemäß den Angaben des Rohstoffherstellers unter Einhaltung der Anforderungen der guten Herstellpraxis (GMP) für Produkte die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können (entsprechend der europäischen Verordnung (EG) Nr.2023/2006) produziert wurde.

Sofern in den Produkten Stoffe mit Beschränkungen (SML / QM) enthalten sind, werden die in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und Empfehlungen des BfR aufgeführten Grenzwerte eingehalten. Die Texte der Richtlinien und Empfehlungen können in der aktuellen Version aus dem Internet unter <http://eur-lex.europa.eu> bzw. <http://bfr.bund.de> heruntergeladen werden.

### **Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:**

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen dürfen:  
*alle Lebensmittelkategorien (trocken, wässrig, sauer, alkoholhaltig, fettig)*
  
- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Berührung kommen dürfen:
  - *(keine)*
  
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:  
*24 Stunden bei 40 °Celsius (für trocken, wässrig, sauer, fettige und alkoholhaltige Lebensmittel) geprüft - über eine Eignung für längere Kontaktzeiten und höhere Kontakttemperaturen kann keine Aussage getroffen werden, da dieses nicht zum Untersuchungsumfang gehörte.*
  
- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:  
*3,482 cm<sup>2</sup> zu ml*
  
- Für die zur Herstellung der Produkte verwendeten Ausgangsstoffe liegen keine Beschränkungen (SML-Werte) vor:  
*SML: - mg/kg*
  
- Hinweis zu „Dual-Use-Stoffen“:  
*Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt sind, werden entweder nicht zur Herstellung des Produktes verwendet, migrieren nicht oder sind in so geringen Mengen enthalten, dass sie im Falle einer Migration keine technologische Wirkung haben.*
  
- Es wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produkts ist durch die Verwendung eines Datumsstempels auf dem Produkt und/oder die Angabe der LOT Nr. auf dem Etikett gewährleistet.

Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Verwunderung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf. Sollte ein Kontakt von Lebensmitteln mit der bedruckten Außenseite nicht auszuschließen sein, empfehlen wir alternativ unsere Messzylinder, Art.-Nr. 646941-653941, da bei diesen Produkten keine Druckfarben eingesetzt werden.

VITLAB GmbH

Grossostheim, 5. Januar 2017

i. A.

  
Wolfgang Nicolaus

  
Dr. Stephan Schmidt  
- Product Manager -