

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

## 1. Herausgegeben von

Mepal BV  
Aalsvoort 101  
7241 MB Lochem  
Niederland

## 2. Hergestellt/importiert von

Mepal BV  
Aalsvoort 101  
7241 MB Lochem  
Niederland

## 3. Produktidentität

Mepal Pro (all colours) (Im Folgenden "Produkt").

Produkttyp: final product

Produktbezeichnung: Mepal Pro (all colours) - Bowl made of PP and Lid made of PP \*\* 101011032500 - dinner bowl mepal pro 500 ml - nordic white \*\* 101011041100 - dinner bowl mepal pro 500 ml - nordic black \*\* 101011095100 - dinner bowl mepal pro 500 ml - nordic pine \*\* 101012032500 - dinner bowl mepal pro 1250 ml - nordic white \*\* 101012041100 - dinner bowl mepal pro 1250 ml - nordic black \*\* 101012095100 - dinner bowl mepal pro 1250 ml - nordic pine \*\* 101013032500 - dinner bowl duo mepal pro 350 ml + 700 ml - nordic white \*\* 101013041100 - dinner bowl duo mepal pro 350 ml + 700 ml - nordic black \*\* 101013095100 - dinner bowl duo mepal pro 350 ml + 700 ml - nordic pine \*\*

## 4. Ausstellungsdatum

2022-10-01

## 5. Geltende Vorschriften und Reinheitsbestätigung

### A. Europa

#### i. Konformität mit den Anforderungen der Rahmenverordnung

- Verordnung (EG) Nr 2023/2006; Gute Herstellungspraxis (GMP): JA
- Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004: Allgemeine Sicherheitsaspekte: JA
- Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004: Gemeinschaftszulassung: JA
- Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004: Kennzeichnung: JA
- Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr 1935/2004; Rückverfolgbarkeit: JA

#### ii. Konformität mit den Anforderungen der Verordnung über Kunststoffe

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 einschließlich 2020/1245: JA

### B. Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten und Nicht-EU-Vorschriften

Absichtlich zugesetzte Stoffe, die gemäß Artikel 6 keiner Eintragung in Anhang I unterliegen, und andere Bestandteile von nicht-kunststoffhaltigen Materialien werden entweder gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 einer Risikobewertung unterzogen oder entsprechen den Anforderungen der Vorschriften, die in den nachfolgenden Tabellen aufgeführt sind.

Rechtsvorschriften der EU-Mitgliedstaaten und Nicht-EU-Vorschriften: NICHT ANGEGEBEN

### C. Unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe

Unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe in Kunststoffen, gemäß Artikel 6 (4a) der Verordnung (EU)

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen  
Nr. 10/2011, und in nicht-kunststoffhaltigen Materialien werden im Einklang mit Artikel 3 der  
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 einer Risikobewertung unterzogen.

## 6. Grenzwerte, Beschränkungen und Spezifikationen bezüglich der Zusammensetzung

### A. Stoffe mit Grenzwerten und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang I

Substance name	CAS No	Beschränkungen
1,3,5-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6	<b>SML:</b> 5 mg/kg
9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	<b>SML:</b> 0,05 mg/kg
carbon black	0001333-86-4	<b>QM:</b> 2,5 %
maleic anhydride	0000108-31-6	<b>SML:</b> 30 mg/kg

### B. Grenzwerte und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang II, Metalle

Dieses Produkt enthält keine Metalle mit in Anhang II aufgeführten Beschränkungen.

### C. Grenzwerte und Beschränkungen gemäß Auflistung in Verordnung (EU) Nr. 10/2011: Anhang II, Primäre aromatische Amine

Dieses Produkt kann primäre aromatische Amine gemäß Anhang II enthalten: NEIN

### D. Konformitätsbestätigung

Dieses Produkt entspricht, basierend auf Worst-Case-Berechnungen, Migrationsmodellberechnungen oder Migrationsprüfungen, den Grenzwerten und Beschränkungen, die in den Punkten 6A, 6B, und 6C in diesem Dokument aufgeführt sind.

Die Overall Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

#### Simulants

- A - Ethanol 10 Vol.-%
- B - Essigsäure 3 Gew.-%
- D2 (assigned fatty food simulant) - Pflanzliches Öl

#### Prüfungsbedingungen

Test Number	Prüfungsbedingungen	Intended food contact conditions	Covers also food contact conditions described for
-------------	---------------------	----------------------------------	---------------------------------------------------

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

OM5	2 h at 100 °C or at reflux or alternatively 1 h at 121 °C	Hochtemperaturanwendung bis zu 121 °C.	Test OM5 covers also food contact conditions described for OM0, OM1, OM2, OM3, and OM4. It represents the worst case conditions for all food simulants in contact with polyolefins.
-----	-----------------------------------------------------------	----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Die spezifische Migration wird unter den folgenden Gegebenheiten geprüft:

Prüfungsbedingungen			
Berührungsdauer:	5 min < t ≤ 0,5 hours	Berührungstemperatur:	70 °C < T ≤ 100 °C
Prüfdauer:	0,5 hours	Prüfungstemperatur:	100 °C or reflux temperature

## G. Druckfarben, Beschichtungen oder Klebstoffe

Für den Fall, dass dieses Produkt bedruckt ist, von einer Beschichtung überzogen wurde oder verschiedene Schichten durch Klebstoffe zusammengehalten werden, bestätigen wir, dass die in Anhang I oder Anhang II aufgeführten Stoffe aus Druckfarben, Klebstoffen oder Beschichtungen, die für dieses Produkt verwendet werden, den relevanten Beschränkungen entsprechen.

## 7. Zusatzstoff(e) mit doppeltem Verwendungszweck

Ein Stoff wird als "Zusatzstoff mit doppeltem Verwendungszweck" bezeichnet, wenn die chemische Identität des Zusatzstoffes in Kunststoffen mit der eines zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffes oder Aromastoffes übereinstimmt, ungeachtet seiner Reinheit oder der Tatsache, ob die Verwendung des Stoffes in Lebensmitteln und/oder in Kunststoffen einer Beschränkung unterliegt. Bei Salzen gibt das Salz den Ausschlag, nicht die zugelassenen Säuren, Phenole oder Alkohole.

Nummer (E oder FL)	Name	Maximale Konzentration
E 553b	Talc	-

Die Reinheit der Zusatzstoffe mit doppeltem Verwendungszweck, die in diesem Produkt verwendet werden, entspricht den in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 aufgeführten Reinheitskriterien.

## 8. Angaben zur Verwendung

### Angaben zur Verwendung betreffend die Art oder Arten von Lebensmitteln

Alle Arten von Lebensmitteln: wässrige, saure und alkoholische Lebensmittel (bis zu 10 % Alkohol) sowie Lebensmittel, die Fette und Öle enthalten.

### Angaben zur Verwendung betreffend die Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung mit Lebensmitteln

Kontaktdauer bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung: 0,5 Stunden. Worst foreseeable contact temperature = 100°C.

### Sonstige Beschränkungen die Verwendung betreffend

Betriebshinweise und/oder Einschränkungen:

Vor dem ersten Gebrauch waschen. Die Produkte sind für den mehrmaligen Gebrauch geeignet und geprüft. Die Produkte sind für den Einsatz in der professionellen Spülmaschine geeignet, Maximaltemperatur 90°C.

## **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Diese Produkte sind für die Verwendung in der Mikrowelle, im Gefrierschrank und im Dampfgarer geeignet.  
Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung in Kontakt mit dem Lebensmittel:  
Jede Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder niedriger, einschließlich Erhitzen auf 100 ° C für maximal 30 Minuten.

Konform mit den Bestimmungen in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 für Mehrweggegenstände: JA

Oberflächen- / Volumenverhältnis für die Compliance-Bewertung: 6 dm<sup>2</sup> FCM/ kg food

### **9. Funktionelle Barriere**

Dieses Produkt enthält eine funktionelle Barriere: NEIN



L.L. Haverkamp  
Quality management

### **Haftungsausschluss**

Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben basieren auf unserem aktuellen Wissensstand und sind ab dem genannten Ausstellungsdatum bis zur Ersetzung dieses Dokuments gültig. Aufgrund möglicher Änderungen in den zugrunde liegenden Rechtsvorschriften und Verordnungen sowie möglicher Änderungen am Produkt können wir nicht garantieren, dass der Stand dieses Dokuments unverändert bleibt. Es wird immer dann erneuert, wenn die vorhergehende Konformität nicht länger gewährleistet ist.