

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

EM-6010051 - Krympepose HB-L, B 200 x 300 x 0,045 mm 2000 stk/krt

Vi, LogiCon Nordic A/S, bekræfter, at denne vare er egnet til direkte kontakt med alle typer fødevarer ved temperaturer fra -18°C til +40°C uden tidsbegrænsning samt til hotfill 90°C i 15 minutter.

EU:

- Forordning 10/2011/EF med senere ændringer om plastmaterialer- og genstande til at komme i berøring med levnedsmidler.
- Forordning 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF
- Forordning 2023/2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- Direktiv 94/62/EF med senere ændringer om emballage og emballageaffald

Danmark:

- Bekendtgørelse nr. 1248 af 30.10.2018 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- Bekendtgørelse nr. 1428 af 05.12.2017 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder

MIGRATIONSRESULTATER:

Simulant	Tid	Temperatur	Gennemsnit
A 10% Ethanol	10 d	40° C	<10 mg/dm ²
B 3% Eddikesyre	10 d	40° C	<10 mg/dm ²
D2 Olivenolie	10 d	40° C	<10 mg/dm ²



SPECIFIK MIGRATION:

Substance	Reference	SML/QM
Caprolactam	PM 14200	SML = 15 mg/kg
Lauro lactam	PM 19490	SML = 5 mg/kg
1-Octene	PM 22660	SML = 15 mg/kg
Acetic acid, vinyl ester	PM 10120	SML = 15 mg/kg
Maleic Anhydride	PM 19960	SML(T) = 30 mg/kg (expressed as maleic acid)
12-aminododecanoic acid	PM 12761	SML = 0.05 mg/kg
Hexamethylene Diamine	PM 15274	SML = 2.4 mg/kg
Terephthalic acid	PM 24910	SML = 7.5 mg/kg
Isophthalic acid	PM 19150	SML = 5 mg/kg
Stearic acid, zinc salt	PM 24550/ 89040	SML = 25 mg/kg as Zn
Vinylidene fluoride	PM 26140	SML = 5 mg/kg
Hexafluoropropylene	PM 18430	SML=ND (DL= 0.01 mg/kg)
Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate	PM 68320	SML = 6 mg/kg

- Dual use additives

S-Type HB-L35, HB-L, HB-H and HB-X Films and Bags thereof contain one multiple function additive; silica (Food Additive Number 551). (NB Multiple function additives are defined as those which are also approved for direct addition into foods and which would therefore be subject to separate food regulations).

TEKNISKE DATA: