

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

RAGALLER

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com

Fachgroßhandel Szymanek GmbH
Herlasgrüner Str. 91
08233 Treuen

Kontakt: **Michael Wiedemann /
Christin Randel**
Zeichen: **MWI / CR**
Telefon: **+49 (0) 39205-41 11 76**
Telefax: **+49 (0) 39205-41 11 95**
E-Mail: **qm@ragaller.com**

Langenweddingen, 13.02.2023

Konformitätserklärung

Art.-Nr. Artikel-Bezeichnung

220314 US-Coffee-Cup 4oz/100ml (Ø62mm) weiß

Rohstoff / Material

Hartpapier + PE

Auf Basis der Informationen unserer Vorlieferanten stellen wir Ihnen die folgende Konformitätserklärung aus:

Hiermit wird erklärt, dass die Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004, der europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht.

Außerdem werden die Empfehlungen XXXVI der BfR sowie die EU VO 2023/2006 eingehalten.

Des Weiteren bestätigen wir die Chargen-Kennzeichnung sowie die dadurch gewährleistete Rückverfolgbarkeit aller gelieferten Produkte gemäß (EU) Nr. VO 1935/2004, Artikel 17.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung sowie den Anforderungen der europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011. inkl. Aktualisierung Verordnung (EU) 2016/1416.

Die Erklärung gilt unter der Bedingung, dass die Artikel unter normalen und vorgesehenen Bedingungen eingesetzt werden, sowie einer Handhabung und Lagerung bei der die spezifischen Merkmale des Produktes erhalten bleiben.

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen zu den oben angegebenen Artikeln:

- Materialzusammensetzung:
Pappe laminiert mit Kunststoff-Folie auf der Kontaktseite
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:
 - Wässrige, fetthaltige und saure Lebensmittel

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
Ab Ausstellungsdatum 1 Jahr.**

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:
 - geeignet für heiße Befüllung (für saure wässrige Lebensmittel) bei 70°C für ca. 2h.
- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen:
 - 1 dm² / 100ml
- Die SML Substanzen liegen unter den gesetzlichen Grenzwerten,
- Es wurde keine funktionellen Barrieren verwendet.
- Es wurden keine Dual Use Stoffe verwendet.

Inverkehrbringer (Einführer): Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG
Schleißheimer Str. 93c; D-85748 Garching bei München

Prüfergebnisse:

<u>Prüfung</u>	<u>Prüfmethode</u>	<u>Grenz- wert</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Bewertung</u>
Azofarbstoffe	EN 14362	≤ 30 mg/kg	nicht nachweisbar	bestanden
Cadmium, Gesamtgehalt	EN 1122, Mikrowellen-Aufschluss mit Schwefelsäure / Wasserstoffperoxid	≤ 1 mg/kg	< 1 mg/kg	bestanden
Formaldehyd	EN 645 Kaltwasserextrakt, EN 1541 photometr. Bestimmung	≤ 1 mg/dm ²	< 0,02 mg/dm ²	bestanden

<u>Prüfung</u>	<u>Prüfmethode</u>	<u>Grenz- wert</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Bewertung</u>
Schwermetalle, extrahierbar				
- Cadmium	EN 645 Kaltwasser-extraktion mit anschließender ICP Detektion	≤ 0,5 µg/g	< 0,1 µg/g	bestanden
- Blei		≤ 3 µg/g	< 0,1 µg/g	bestanden
- Quecksilber		≤ 0,3 µg/g	< 0,1 µg/g	bestanden
- Chrom III		≤ 4 µg/dm ²	< 0,5 µg/dm ²	bestanden
- Chrom IV		≤ 0,1 µg/g	Test nicht notwendig	bestanden
Metalle, Gesamtgehalt	Mirkowellenaufschluß und anschließende ICP-MS Messung			
Chrom		≤ 10 mg/kg	1,8 mg/kg	bestanden
Hafnium		≤ 100 mg/kg	< 10 mg/kg	bestanden
Vanadium		≤ 20 mg/kg	< 1 mg/kg	bestanden
Zirkonium		≤ 100 mg/kg	< 10 mg/kg	bestanden
Globalmigration – Simulanzmittel B – 3%ige Essigsäure in wässriger Lösung	Dauer:2h Temp.: 70°C Volumen: 100ml Fläche: 1dm ²	≤ 10 mg/dm ²	< 2,5 mg/dm ²	bestanden
PAK (Polynukleare aromatische Kohlenwasserstoffe)		≤ 0,2 mg/kg		
Benzo (a) pyren	ZEK 01.4-08 Ultraschall-extraktion mit Toluol, Bestimmung mittels GC-MS(SIM)		< 0,2 mg/kg	bestanden
Benzo (e) pyren			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Benzo (a) anthracen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Chrysen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Benzo (b) fluoranthen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Benzo (j) fluoranthen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Benzo (k) fluoranthen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Dibenzo(a,h) anthracen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Naphthalin			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Acenaphtylen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Acenaphten			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Fluren			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Phenanthren			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Anthracen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Fluoranthen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Pyren			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Indeno (1,2,3-cd)pyren			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Benzo(g,h,i) perylen			< 0,2 mg/kg	keine Spezifikation
Summe		≤ 0,2 mg/kg	nicht ermittelt	bestanden

<u>Prüfung</u>	<u>Prüfmethode</u>	<u>Grenz- wert</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Bewertung</u>
Pentachlorphenol (PCP)	Papier mit Lebensmittelkontakt	≤ 0,15 mg/kg	< 0,05 mg/kg	bestanden
Peroxidgehalt	Methode 2.5.5	nicht ermittelt	nicht ermittelt	bestanden
Phthalate, spezifische Migration:				
- Dibutylphthalat		≤ 0,35 mg/kg	< 0,3 mg/kg	bestanden
- Benzylbutylphthalat		≤ 30 mg/kg	< 1 mg/kg	bestanden
- Diethylhexylphthalat		≤ 1,5 mg/kg	< 1 mg/kg	bestanden
- Di-iso-nonylphthalat		≤ 9 mg/kg	< 1 mg/kg	bestanden
- Di-iso-decylphthalat		≤ 9 mg/kg	< 1 mg/kg	bestanden
Phthalate				
- Dibutylphthalat	Extraktion mit ThF/MeOH, Analyse mittels GC-MS oder LC-MS-Methode	≤ 0,05 %	< 0,005 %	bestanden
- Benzylbutylphthalat		≤ 0,1 %	< 0,005 %	bestanden
- Diethylhexylphthalat		≤ 0,1 %	< 0,005 %	bestanden
- Di-iso-nonylphthalat		≤ 0,1 %	< 0,005 %	bestanden
- Di-iso-decylphthalat		≤ 0,1 %	< 0,005 %	bestanden
primäre aromatische Amine, in Papier	EN 645 Kaltwasser-extraktion + photometr. Analyse Methode: Nr. L-00.00-6	≤ 2 µg/l	< 2 µg/l	bestanden
sensorische Prüfung - Geruchsübergang	durch direkte Berührung mit saure und wässrige Lebensmittel + stilles Wasser (2h – 70°C)	≤ 2,5	0	bestanden

<u>Prüfung</u>	<u>Prüfmethode</u>	<u>Grenz- wert</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Bewertung</u>
sensorische Prüfung – Geschmacks- übergang	durch direkte Berührung mit saure und wässrige Lebensmittel + stilles Wasser (2h – 70°C)	≤ 2,5	0,5	bestanden

Bewertung Grade der sensorischen Prüfungen:

0	keine wahrnehmbare Abweichungen
1	kaum wahrnehmbare Abweichungen
2	schwache Abweichungen
3	deutliche Abweichungen
4	starke Abweichungen

Die in dieser Konformitätserklärung aufgeführte(n) produktspezifische(n) Verordnung(en) liefern die Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllen die Produkte bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehende Eignung der Produkte für das vorgesehene Füllgut, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG

Erstellt von: Christin Randel (27.08.2020)