

# Overensstemmelseserklæring

## APET M®II MBik – 7969 (8082) Mat Sort

Produktet består af APET toplag / bundlag og rPET hovedlag, med eller uden klæbemiddel på kanten for bedre forsegling.

### Produkt produceret i ovenstående materiale er fremstillet i overensstemmelse med følgende lovgivning:

EU Forordning 1935/2004/EC, om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer, artikel 3, artikel 11, stk. 5, artikel 15 og artikel 17.

EU Forordning 10/2011/EC samt ændringer til og med 2023/1627/EC

EU Forordning 2023/2006/EC (God fremstillingspraksis) samt ændringer hertil

EU Forordning 1895/2005/EC (Epoxy derivater) samt ændringer hertil

EU Forordning 1907/2006/EC (REACH) samt ændringer hertil

EU Forordning 2022/1616/EU (Genvundet plast) samt ændringer hertil

EU direktiv 94/62/EC (Emballage og emballageaffald) samt ændringer hertil

BEK nr 681 af 25/05/2020 (Fødevarekontaktmaterialer)

Farvemasterbatch overholder Resolution AP (89) eller BfR Richtlinien Empfehlung IX

Absorbere overholder Forordning 450/2009/EC samt BfR Richtlinien Empfehlung XXXVI/3 eller LIII

Absorber lim overholder Forordning 1935/2004 art. 3 samt 21CFR 175.105

Da ovennævnte lovgivning udvikler sig kontinuerligt, vil vores erklæringer blive tilpasset løbende. Derfor råder vi modtagerne til regelmæssigt at bede om en ny erklæring.

Klæberen overholder EU Forordning 1935/2004/EC, artikel 3

### Data:

Produktet kan anvendes til følgende typer fødevarer:	Alle
Testbetingelser: Simulanter Betingelser/Tider	<p>Ifølge Forordning 10/2011/EC (simulant A, B og D2) Ifølge Forordning 10/2011/EC</p> <p><b>Global migration:</b> Simulant A (10% ethanol): 10 dage/40°C Simulant B (3% eddikesyre): 10 dage/40°C Simulant D2 (oliven olie): 10 dage/40°C</p> <p><b>Specifik migration</b> Simulant A (10% ethanol): 10 dage/40°C Simulant B (3% eddikesyre): 10 dage/40°C Simulant D2 (oliven olie): 10 dage/40°C</p> <p>Alle monomerer og additiver findes i Bilag I og II i EU forordning 10/2011/EC. Et eller flere af stofferne er reguleret af specifikke migrationsgrænser. Alle stoffer med restriktioner er migrationstestet og grænseværdierne er dokumenteret overholdt ved specifik migrationstest.</p>
Liste over stoffer med restriktioner (SMG) Jf.	Se vedhæftet bilag 1 til Faerch Overensstemmelseserklæring for APET M®II MBik – 7969 (4082) Mat Sort:

# Overensstemmelseserklæring

## APET M®II MBIk – 7969 (8082) Mat Sort

10/2011/EC, Bilag 1, Tabel 1 & 2 samt Bilag 2.	Eurofins migration Report nr.: APET M®II MBIk - 7969 Matt Black - 392-2021-00546501 - roll no. 2110232479, 450 my. - 220117
<b>Anvendelsestemperatur:</b> Min Max Tider	-40°C 70°C (maks. 40°C med absorber og/eller lim på forseglingskanten) Ifølge OM2 (Forordning 10/2011/EC Bilag V kapitel 3) Testing i 10 dage ved 40 °C dækker enhver opbevaringsvarighed ved nedkøling/nedfrysning, inklusive varmpåfyldningsbetingelser og/eller opvarmning til op til 70 °C ≤ T ≤ 100 °C i maksimalt t = 120/2 <sup>^</sup> ((T- 70)/10) minutter. Ikke egnet til opvarmning i mikrobølgeovn
<b>Dual use additiver</b>	E338, E553b
<b>Anvendelse af genvundet plast</b>	Ja
<b>Funktionel barriere</b>	Ja. Materialet eller genstanden opfylder kravene i denne forordnings artikel 13, stk. 2, 3 og 4
<b>S/V ratio</b>	6 dm <sup>2</sup> /kg
<b>Maks. tilladelig S/V ratio</b>	30,0 dm <sup>2</sup> /kg
<b>Risikovurdering</b> – Jf. artikel 3 i forordning (EF) nr. 1935/2004	Der er foretaget risikovurdering i overensstemmelse med kravene i EU forordning 10/2011 – art. 19. »utilsigtet tilført stof« (NIAS screening) viste følgende substanser: Se tabel 2 <b>Konklusion:</b> frembyder ingen fare for menneskers sundhed

**Tabel 2.**

'Utilsigtet tilsat stof' (NIAS screening) viste følgende stoffer

Navneidentifikation	CAS - EINECS – MICF Reference No.
Ingen NIAS substanser detekteret ved en detektionsgrænse på 10 ppb	

Denne overensstemmelseserklæring er lavet på grundlag af:

Dokumentation fra leverandører

Global migration

Specifik migration

Risikovurdering af stoffer ikke indeholdt i EU 10/2011, Bilag I

Holstebro 12-10-2023

Færch Group 17-03-2023

Side 2 af 4

# Overensstemmelseserklæring

---

**APET M®II MBIk – 7969 (8082) Mat Sort**



10/2011/EC  
Bilag V

Tabel 3  
Standardbetingelser for undersøgelse af samlet migration

Kolonne 1	Kolonne 2	Kolonne 3
Testnummer	Kontaktid i dage [d] eller timer [t] ved kontakttemperatur i [°C] til testning	Påtænkte fødevarekontaktbetingelser
OM0	30 min. ved 40 °C	Enhver kortvarig (≤ 30 minutter) kontakt med fødevarer ved lave temperaturer eller stuetemperatur.
OM1	10 d ved 20 °C	Enhver kontakt med fødevarer under nedfrysning/nedkøling
OM2	10 d ved 40 °C	Enhver langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller derunder, inklusive ved emballering under varmpåfyldningsbetingelser og/eller opvarmning til op til en temperatur T, hvor $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter.
OM3	2 t ved 70 °C	Alle fødevarekontaktbetingelser, der omfatter varmpåfyldning og/eller opvarmning til op til en temperatur T, hvor $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ i maksimalt $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutter, som ikke efterfølges af langtidsopbevaring ved stuetemperatur eller i kølerum.
OM4	1 h ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen	Anvendelser ved høje temperaturer for alle typer af fødevarer (op til 100 °C).
OM5	2 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen eller alternativt 1 t ved 121 °C	Anvendelser ved høje temperaturer — op til 121 °C
OM6	4 t ved 100 °C eller ved refluxtemperaturen	Alle fødevarekontaktbetingelser ved en temperatur på over 40 °C, og med fødevarer, for hvilke der i punkt 4 i bilag III er tildelt simulator A, B, C eller D1.
OM7	2 h ved 175 °C	Anvendelser ved høje temperaturer med fedtholdige fødevarer under strengere betingelser end under OM5.

OM7-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værst tænkelige betingelser for fedtholdige fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. Såfremt det ikke er teknisk muligt at udføre OM7-testen med fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner, kan der udføres en alternativ test som beskrevet i punkt 3.2.

OM6-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3, OM4 og OM5. Den svarer til de værst tænkelige betingelser for fødevarer i kontakt med andre polymerer end polyolefiner. OM5-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1, OM2, OM3 og OM4. Den svarer til de værst tænkelige betingelser for alle fødevarer i kontakt med polyolefiner.

OM2-testen dækker også de fødevarekontaktbetingelser, der er beskrevet for OM0, OM1 og OM3.«