

	Standaard : ☒
Artikel Klant :	Artikel Naam : 114 Q deksel 500 stuks/doos
Klant :	

ALGEMENE INFO	TECHNISCHE INFO
Kleur : CRISTAL	Nominale foliedikte : 300 μ m
Vorm : Vierkant	Tolerantie in gewicht : +10/-10%
Materiaal : PP	Randtolerantie : +/- 1 MM
Lengte : 117 mm	Volume : 0 cc
Breedte : 117 mm	Specifieke features : ☐
Diepte : 8 mm	Spec. materiaaleigenschap :
Oppervlakte : 15963 mm ²	Migratiecertificaat : 2020-00113602
Nominaal gewicht : 3,7 g	Min temp : 4
Compartimenten : 0	Max temp : 30

Alle producten worden gemanipuleerd onder normale omstandigheden. Onder een hoge impact (zoals een schok), kan het materiaal breken of gedeeltelijk versplinteren.
Het is de verantwoordelijkheid van koper om na te gaan of de verpakking geschikt is voor het beoogde gebruik. Specifieke informatie zie "Verklaring van Overeenkomst"

VERPAKKING	
<u>PRIMAIRE VERPAKKING (PrimPak)</u>	<u>PALLET</u>
Type : Doos	Primpak per laag : 6 st
Gewicht Primpak : 1,9 kg	Lagen per pallet : 6 lagen
Breedte Primpak : 485 mm	Stuks per pallet : 18000 st
Diepte Primpak : 240 mm	Pallet type : Wegwerp
Hoogte Primpak : 360 mm	Palletgrootte : 1200x800mm
Stuks per Stapel : 83/84 st	Pallethoogte : 2,36 m
Stapels per Primpak : 4/2 stapels	Overige elementen :
Stuks per Primpak : 500 st	
Plastiek zak : ☒	

De verpakking voldoet aan de verordening 1935/2004EG, 10/2011 EG en 2023/2006EG en hun wijzigingen inzake materialen en voorwerpen (van kunststof) bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen. De verpakking is geschikt voor eenmalig gebruik en kan veilig gebruikt worden voor alle types voeding, inclusief vette voedingsmiddelen.

De firma garandeert dat de kunststofverpakkingen

overeenkomstig zijn met de verordening 1935/2004 EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschap en amendementen inzake materialen en voorwerpen die in contact kunnen komen met levensmiddelen.

Eveneens voldoen de verpakkingen van kunststof aan de verordening 10/2011 EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen en alle wijzigingen tot EU 2019/1338 inzake materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.

Het productieproces voldoet eveneens aan verordening 2023/2006 EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschap betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

De monomeren en stoffen in de samenstelling van bovengenoemd artikel zijn beschreven in Annex I van Verordening 10/2011 in de EC lijst van toegelaten monomeren, andere uitgangsstoffen, door microbiële fermentatie verkregen macromoleculen, additieven en polymerisatiehulpmiddelen.

Alle migraties zijn in overeenstemming met vermeldde verordening: de globale migratielimiet en de specifieke migratielimieten voor deze artikels zijn conform.

Deze verklaring is gebaseerd op leveranciersverklaringen, betreffende additieven met SML en op de resultaten van globale migratietesten uitgevoerd door een onafhankelijk, geaccrediteerd en gecertificeerd labo.

De globale migratie, gemeten volgens Verordening 10/2011 is lager dan 10 mg/dm²

Testcondities van globale migratie OM2 : simulant A : ethanol 10%

simulant B : azijnzuur 3%
 simulant D₂ : olijfolie
 contacttijd 10 dagen op 40°C

Testcondities van globale migratie OM5 : simulant A : ethanol 10%
 simulant B : azijnzuur 3%
 simulant D₂ : olijfolie
 contacttijd 2 uur op 100°C

Testcondities van specifieke migratie : simulant A : ethanol 10%
 simulant B : azijnzuur 3%
 simulant D₂ : olijfolie
 contacttijd 10 dagen op 60°C

Volgens verordening 10/2011 en amendementen is de specifieke migratie van volgende componenten beperkt:

Octadecyl propionate	CAS 2082-79-3	SML = 6 mg/kg
9-9 bis(methoxymethyl)fluorene	CAS 182121-12-6	SML = 0,05 mg/kg

De resultaten tonen aan dat de specifieke migraties de SML niet overschrijden.

De verpakkingen kunnen volgende stoffen bevatten die gebruikt worden als dual use:

Anti-blocking agents:

Dimethylpolysiloxaan	CAS 63148-62-9	E900	ADI: 1.5 mg/kg bodyweight
Sorbine zuur	CAS 110-44-1	E200	ADI: 25 mg/kg bodyweight

Materiaal toevoegingen:

Calcium stearate	CAS 0000057-11-4	E470	ADI: /
Mono and diglycerides of fatty acids	CAS/	E471	ADI: /
SiO ₂	CAS 0007631-86-9	E551	ADI: /

In normale omstandigheden, bij eenmalig gebruik en bij het daarvoor voorziene gebruik, veroorzaken deze verpakkingen geen gevaar voor de menselijke of dierlijke gezondheid en veroorzaken zij geen onaanvaardbare wijziging aan de samenstelling of aan de organoleptische eigenschappen van de voedingsmiddelen.

De verpakking is geschikt voor eenmalig gebruik en kan veilig gebruikt worden voor alle types voeding, inclusief vette voedingsmiddelen.

Tijd en temperatuur van verwerking in contact met de voeding

OM2:

Afvulling met hete voedingswaren of opwarming tot een temperatuur van $70 < T < 100^{\circ}\text{C}$
 gedurende $t = 120/2^{(T-70)/10}$ minuten

OM5:

Toepassingen met hoge temperaturen tot 121°C

Temp: $4^{\circ}\text{C} < T < 120^{\circ}\text{C}$

Tijd: 2 uren

Tijd en temperatuur van opslag in contact met de voeding

OM2: Langdurige opslag bij kamertemperatuur of lager

Temp: $4\text{ }^{\circ}\text{C} < T < 30\text{ }^{\circ}\text{C}$

Tijd: 24 maanden

Bij een normale manipulatie behouden onze producten een voldoende impact resistantie. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker van de producten om na te gaan of het contact van de verpakking met de voeding en de migratie test omstandigheden zoals hierboven omschreven, in overeenstemming zijn met het beoogde gebruik en de houdbaarheid.

Impact resistantie wordt beïnvloed door de temperatuur en kan bijgevolg niet gegarandeerd worden.

De verhouding tussen de oppervlakte die met de levensmiddelen in contact komt en het volume is gebaseerd op $6\text{ dm}^2/\text{kg}$.

Voor de materialen gebruikt voor het productieproces, is de totale concentratie voor schadelijke zware metalen (lood, cadmium, kwik en Chroom VI) $< 100\text{ ppm}$ en aldus conform 94/62EG en wijzigingen betreffende verpakking en verpakkingsafval.

De gebruikte kleurstoffen zijn conform aan de Europese resolutie AP 89 van 13-09-1989 betreffende het gebruik van kleurstoffen in kunststofmaterialen om in contact te komen met voedingsmiddelen.

ANL gebruikt enkel grondstoffen en kleurstoffen waarvoor de leveranciers een attest hebben afgegeven over het voldoen ervan aan hoger genoemde EEG richtlijnen.



Steven Beerten
Quality manager