A+O Kunststofftechnik GmbH
Adolf-Geyer-Straße 4
95336 Mainleus - Schwarzach

01.01.2025

Konformitätserklärung

zur Verwendung von recycelten Materialien aus Kunststoffen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

Produkt:	MAINbowl
Artikelnummer:	MBWMIX 5004
Material:	07 - Recyceltes Mischgut aus PP + TPE (Chargenabhängig)
Masterbatch:	Lifocolor 80FPE ; 87F ; 03F ; 619-MIC

1. Rezeptive Bewertung

Die von uns gelieferten Produkte enthalten nur Inhaltsstoffe welche den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011(OM2) neuester Stand entspricht. Für jede einzelne Substanz wurde geprüft, ob eine Beurteilung dieser Substanz für den Kontakt mit Lebensmitteln entsprechend den Anforderungen der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) vorliegt. Des Weiteren entsprechen sie den Anforderungen der Verordnung 2023/2006/EC. Die Artikel erfüllen in Bezug auf die geprüften Merkmale unter den angewendeten Prüfbedingungen die Anforderungen des Art. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004. Die Produkte enthalten Rezepturbestandteile, die spezifische Migrationslimits (SML) und Dual-Use-Additive aufweisen. Diese sind wie folgt:

SML:

SML Bestandteile in der Materialqualität laut VO (EU) 10/2011 Anhang I:

Reference No: 39815:	9,9-bis(methoxymethyl)-9H-fluorene; SML = 0.05mg/kg
Reference No: 95360:	1,3,5-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H-trione: SML: 5mg/kg
Reference No: 39815:	9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren; SML = 0,05mg/kg

Reference No: 60400:	2-(2´-Hydroxy-3´-tert-butyl-5`-methylphenyl)-5-chlorbenzotriazol; SML: (T) 30mg/kg
Reference No: 113630:	Butadien; SML = NN; 1 mg/kg im Enderzeugnis
Reference No: 21640:	2-Methyl-1,3-butadien; SML= NN; 1 mg/kg im Enderzeugnis
Reference No: 60800:	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethylpiperidin-dimethylsuccinat, Copolymer; SML: 30 mg/kg
Reference No: 68320:	Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat; SML = 6 mg/kg

Weitere Bestrandteile mit SML´s vorhanden – jedoch dürfen diese laut Lieferant nur an die Aufsichtsbehörden weitergegeben werden.

SML Bestandteile in der Materialqualität laut VO (EU) 10/2011 Anhang II:

Aluminium; SML=1mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz

Nickel; SML=0,02mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz

Dual-Use-Additive in der Materialqualität:

E 470 a:	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren
E 559:	Aluminiumsilicat (Kaolin)

Weitere Dual-Use-Additive vorhanden – jedoch dürfen diese laut Lieferant nur an die Aufsichtsbehörden weitergegeben werden.

2. Mögliche Lebensmittelkontaktbedingungen

Die MAINbowls sind vorgesehen für die Verwendung mit Heißen und Kalten Lebensmitteln bei Raumtemperatur oder darunter.

3. Lagerung und Haltbarkeit

Einwandfreie MAINbowls haben keine Haltbarkeitsbeschränkungen.
Lagertemperatur +5°C bis +30°C bei guter Belüftung.
Die MAINbowls sollten geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und Geruchsquellen gelagert werden.

4. Verwendungshinweis

Die Grenze des Alkoholgehalts liegt bei max. 10 Vol%.
Lagerdauer des Inhalts max. 24 h
Auf die richtige Handhabung des Produkts wird verwiesen.
MAINbowls sind vor Erstgebrauch mit Seife zu reinigen.

5. Prüfungen

Gutachten zu den Materialien zur genauen Beurteilung von Globalmigration, spezifischer Migration, Extraktionsuntersuchung, Sensorikprüfung liegen vor und werden in regelmäßigen Abständen aktualisiert.
Unter Testbedingungen wurde mit den verwendeten Simulanzien keine Gesamtmigration festgestellt, die zu Bedenken Veranlassung gibt.
Die gemessenen Werte der Globalmigration gemäß VO (EG) 10/2011 liegen bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unter dem Grenzwert von 10 mg/dm².

6. Regeln für gute Herstellungspraxis (GMP)

Die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 erfordert eine Umsetzung der folgenden Artikel (laut Artikel 4 “Übereinstimmung mit Guter Herstellungspraxis“):

Artikel 4 – 7

Durch unser Qualitätssystem sind entsprechende Qualitätskontrollen definiert und die Dokumentation der geforderten Nachweise gewährleistet. In unseren Herstellungsaktivitäten für MAINbowls werden die Guten Herstellungspraktiken umgesetzt.

7. Zusammenfassung

Die Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Die Produkte erfüllen bei Beachtung der Lebensmittelkontaktbedingungen die genannten Vorgaben.
Wir weisen darauf hin, dass es die Verantwortung des Verwenders ist, vorab in Erfahrung zu bringen, ob die Qualität für das Füllgut entsprechend dieser Konformitätserklärung geeignet ist. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Mit Erscheinen dieser Erklärung verlieren alle älteren Versionen Ihre Gültigkeit.

i.A. Maria Fischer
Qualitätsmanagement