

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitserklärung

Statement of Food Contact Suitability

Version 799-2016-00181290-02

Auftraggeber / Customer	Pfleiderer Teisnach GmbH & Co. KG
Artikel-Bezeichnung / Article description	Natronmischpapier Natron-Spezial RC Natron-Star
Artikel-Nr. / Article-no.	N/A
Produktbeschreibung, Verwendung / Product description, usage	direkter Lebensmittelkontakt / direct food contact
Eurofins-Probennummer / Eurofins sample code	799-2019-00181290 (PP_PM-19-922)

Hiermit bestätigen wir, dass das oben bezeichnete Produkt den Anforderungen der folgenden Richtlinien, Verordnungen, Gesetzen und Anforderungen entspricht.

We hereby confirm that the above mentioned product comply with the Regulations, Directives, Laws and requirements as described below.

1. Allgemein / General	Europäische Rahmen-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 für Lebensmittelkontaktmaterialien
	European Framework-Regulation (EC) No. 1935/2004 for food contact materials
	Europäische GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 zur Guten Herstellungspraxis inkl. Änderungen
	European GMP-Regulation (EC) No. 2023/2006 on Good Manufacturing Practice incl. amendments
	Deutsches Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01. September 2005 [BGBl. 2005 I, S. 2618] und Änderungen
	German Food and Feed Ordinance and amendments
	Deutsche Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung vom 23. 12.1997 [BGBl. I 1998 S.5] und Änderungen
	German Commodity Ordinance and amendments
Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.09.2017 für Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt	
Recommendation XXXVI of Federal Institute for Risk Assessment (BfR) as of 01.09.2017 for paper and board for food contact	
Schweizer Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 16.Dezember 2016	
Swiss Commodity Ordinance and amendments	

	Europäische Biozid-Verordnung (EU) Nr. 528/2012
	European Biocides-Regulation (EU) No 528/2012
	US Amerikanisches FDA 21 CFR §176.170 und §176.180
	US American FDA 21 CFR §176.170 and §176.180
	Französischer "Guide de bonnes pratiques pour la fabrication des papiers & cartons & des articles transformés en papier & carton destinés au contact des denrées alimentaires"
	French "Guide de bonnes pratiques pour la fabrication des papiers & cartons & des articles transformés en papier & carton destinés au contact des denrées alimentaires"
	Französisches "Décret no 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne le matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées, alimentaires, dernière modification par le décret no 2009-1083 du 1 septembre 2009, abrogé le décret no 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer em contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux"
	French "Décret no 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne le matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées, alimentaires, dernière modification par le décret no 2009-1083 du 1 septembre 2009, abrogé le décret no 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer em contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux"
	Italienisches Decreto Ministeriale (D.M.) vom 21.03.1973 für Verpackungsmaterialien und Lebensmittelkontaktmaterialien
	Italian Decreto Ministeriale (D.M.) of 21.03.1973 for packaging and food contact materials
	Europäische Verpackungsrichtlinie 94/62/EG
	Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste
	Niederländisches Warenwet vom 14.03.2014 für Lebensmittelkontaktmaterialien
	Netherland's Warenwet of 14.03.2014 for food contact materials

**Spezifikationen zur Verwendung des Materials, insbesondere
Specifications on the use of the material or article, such as:**

<p>1. Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en)</p> <p>Type or types of food with which it is intended to be put in contact</p>	<p>trockene und feuchte und fettige Lebensmittel</p> <p>dry, moist and fatty foods</p>
<p>2. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel</p> <p>Time and temperature of treatment and storage in contact with the food</p>	<p>Langzeitlagerung bei Raumtemperatur</p> <p>Long-term storage at room-temperature</p>

Gegen die Verwendung des untersuchten Materials für wässrige und feuchte und fettige Lebensmittel bestehen keine Bedenken, sofern es hinsichtlich seiner physikalischen Eigenschaften für den vorgesehenen Zweck geeignet ist.

There are no concerns against the use of the investigated material for aqueous and moist and fatty foods as long as its physical properties are suitable for the intended use.

- Ende von Seite 2 / End of page 2 -

Es bestehen keine Bedenken gegen die Verwendung des untersuchten Produktes im direkten Lebensmittelkontakt im Sinne der europäischen Rahmen-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der europäischen GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, der Biozid-Verordnung (EU) Nr. 528/2012 und der §§ 30 und 31 des LFGB (BGBl Nr. 55 vom 06.09.2005) sowie der Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.09.2017, FDA 21 CFR §176.170 und §176.180, des Niederländischen Warenwets, Schweizer Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 16. Dezember 2016 des italienischen Decreto Ministeriale und der französischen Brochure No. 1227, Europäische Verpackungsrichtlinie 94/62/EG, jeweils inklusive aller beim Ausstellungsdatum gültigen Ergänzungen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung deckt explizit nur Lebensmittelarten und Anwendungsbedingungen ab, die durch die Angaben im oberen Teil eingeschlossen sind. Der Inverkehrbringer kann keinerlei Verantwortung übernehmen für alle darüber hinaus gehenden Lebensmittelarten oder Kontaktbedingungen (Dauer, Temperatur), da diese unvorhergesehene Wechselwirkungen mit dem Artikel hervorrufen und damit die Unbedenklichkeit des Artikels beeinträchtigen können. Falls erforderlich, müsste eine erneute Unbedenklichkeitsprüfung erfolgen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung basiert auf dem untersuchten Muster (vgl. Probennummer) und den zur Verfügung gestellten Dokumenten. Der Inverkehrbringer stellt sicher, dass die Routineproduktion diesem untersuchten Muster entspricht. Jede Änderung der Rezeptur, der Rohstoffe oder der Produktionsabläufe kann die Unbedenklichkeit des Produktes beeinflussen. Die Gültigkeit der zugrunde liegenden Rohstoffdatenblätter ist sicherzustellen.

- Ende von Seite 3 / End of page 3 -

There are no concerns regarding the use of the investigated product in direct contact with foodstuffs according to the European Framework-Regulation (EC) No 1935/2004, the European GMP-Regulation (EC No. 2023/2006, the European Biocides-Regulation (EU) No. 528/2012 and §§ 30 and 31 of the German Food and Feed Ordinance (BGBl No. 55 of 06.09.2005) as well as Recommendation XXXVI of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) of 01.09.2017, FDA 21 CFR §176.170 and §176.180, Netherland's Warenwert, Swiss Commodity Ordinance and amendments, Italian Decreto Ministeriale and French Brochure No. 1227, Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste including all respective amendments valid at the date of issue.

This 'Statement of Food Contact Suitability' explicitly covers only food types and application conditions which are included by the above mentioned specifications. The distributing company cannot take responsibility for any further food types or application conditions (duration, temperature) which could cause unforeseeable interactions with the article and thereby could adversely affect the food contact suitability of the article. If necessary, a new suitability check would need to be performed.

This 'Statement of Food Contact Suitability' is based on the tested sample (see sample number) and provided documents. The distributing company assures that the routine production matches it. Any change in the formulation, the raw materials or the production processes might influence the suitability for food contact of the product. In consequence, this document is valid as long as no change in the above parameters or the relevant legislation occurs. The validity of the given raw material data sheets has to be ensured.

Hamburg, 20.01.2020

**Rechtsverbindliche Unterschrift des Inverkehrbringers /
Legally binding signature of distributing company**

Firmenname / Company name: Pfeleiderer Teisnach GmbH & Co. KG

Adresse / Address: Adolf-Pfleiderer-Str. 19
94244 Teisnach


Unterschrift / Signature

Pfleleiderer Teisnach
GmbH & Co.KG
Adolf-Pfleiderer-Str. 19
94244 Teisnach

Ein Experte (s.u.) von EUROFINS CONSUMER PRODUCT TESTING GMBH (Hamburg, Deutschland) hat dieses Dokument unterschriftsreif für den Inverkehrbringer des Artikels vorbereitet und bestätigt die inhaltliche Richtigkeit der Angaben.

An expert (see below) from EUROFINS CONSUMER PRODUCT TESTING GMBH (Hamburg, Germany) prepared this document ready for signature by the business operator responsible for the article and confirms the correctness of the content.

Signature


Analytical Service Manager Packaging Materials (Anna Schefer)