

Anforderungsprofil für Twist-off-Deckel

Nr	Verpackungsanforderungen	Grenzwerte	Gesetzliche Regelungen	Quellen	Messmethodik
Teil 1: Lebensmittelrechtliche Anforderungen					
1.1	Allgemeine Verkehrsfähigkeit Übergang von Stoffen auf Lebensmittel: Die Verpackung darf nicht <ul style="list-style-type: none"> ▪ die menschliche Gesundheit gefährden ▪ unvertretbare Veränderungen der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen. 		Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	http://eur-lex.europa.eu	DIN EN 10955
			Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, insbesondere § 30 und § 31	http://www.gesetze-im-internet.de	
1.2	Gute Herstellungspraxis		Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	http://eur-lex.europa.eu/	
1.3	Migrationsgrenzwerte <ul style="list-style-type: none"> ▪ Globalmigration ▪ Spezifische Migration 	10 mg/dm ² Spezifische Migration von Monomeren und Additiven	Richtlinie 2002/72/EG und entsprechende Ergänzungen	http://ec.europa.eu	DIN EN 1186
1.4	Vinylchloridmigration	< 0,01 mg/kg	Richtlinie 78/142/EWG	http://eur-lex.europa.eu	HSGC-MS
1.5	BADGE, BFDGE, NOGE	BADGE und dessen Hydrolyseprodukte maximal 9 mg/kg bzw. 1,5 mg/dm ² Hydrochlorierungsprodukte von BADGE 1 mg/kg bzw. 0,167 mg/dm ²	Verordnung (EG) Nr. 1895/2005	http://eur-lex.europa.eu/	DIN EN 15136
1.6	Azodicarbonamid (Abbauprodukt: Semicarbazid)	Nicht nachweisbar	Richtlinie 2004/1/EG	http://ec.europa.eu	
1.7	2-Ethylhexansäure	Nicht nachweisbar	Empfehlung EFSA und BfR		
1.8	Weichmacher zur Verwendung fetthaltiger Lebensmittel	SML zum Beispiel bei Diethylhexylphthalat 1,5 mg/kg Butylbenzylphthalat 30 mg/kg Dibutylphthalat 0,3 mg/kg Diisononylphthalat/Diisodecylphthalat 9 mg/kg Diphenyl-2-ethylhexyl-phosphat 2,4 mg/kg Diethylhexyladipat 18 mg/kg	Richtlinie 2002/72/EG	http://ec.europa.eu/	In Anlehnung an DIN EN 13130

Anforderungsprofil für Twist-off-Deckel

Nr	Verpackungsanforderungen	Grenzwerte	Gesetzliche Regelungen	Quellen	Messmethodik
Teil 2: Mikrobiologische Anforderungen					
2.1	Das Fertigerzeugnis hat mikrobiologisch unbedenklich zu sein	Becher: Bakterien und Hefen max. 10 KbE pro 100 g Inhalt Schimmelpilze max. 2 KbE pro 100 g Inhalt	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	http://eur-lex.europa.eu/	Baumgart J. et al. (2004): Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Behr's Verlag
Teil 3: Umweltrechtliche und sonstige Anforderungen					
3.1	Abfallrechtliche Anforderungen Schwermetallgehalte	Summe Blei, Cadmium, Quecksilber und Chrom VI max. 100 mg/kg	Richtlinie 94/62/EG	http://eur-lex.europa.eu/	Veraschung und Messung mittels ICP-OES in Anlehnung an DIN EN ISO 11885
3.2	REACH-Verordnung: Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals		Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	http://www.reach-info.de/	

Erklärung des Verpackungsmittelherstellers

Hiermit bestätigt der Lieferant,

- dass das Verpackungsmaterial den in Europa und der Bundesrepublik Deutschland geltenden gesetzlichen Regelungen und Empfehlungen der Expertenkommissionen sowie den Regelungen der Guten Herstellungspraxis entspricht,
- dass das Produkt die oben aufgeführten Anforderungen erfüllt,
- dass er bei Kenntnis von Risikopotentialen den Abnehmer sofort diesbezüglich unterrichtet.

Das Produkt ist für die nachfolgend aufgeführten Anwendungsbereiche, ggf. unter Berücksichtigung der genannten Einschränkungen, einsetzbar.

Folgende Einsatzbereiche sind bezüglich der Verpackungen für Standardanwendungen geprüft:

- | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Wässriges Milieu | <input type="checkbox"/> Raumtemperatur | <input type="checkbox"/> Pasteurisation | <input type="checkbox"/> Sterilisation | <input type="checkbox"/> Mikrowellenanwendung | <input type="checkbox"/> Kurzzeitanwendung (bis 24h) | <input type="checkbox"/> Langzeitanwendung |
| <input type="checkbox"/> Alkoholisches Milieu | <input type="checkbox"/> Raumtemperatur | <input type="checkbox"/> Pasteurisation | <input type="checkbox"/> Sterilisation | <input type="checkbox"/> Mikrowellenanwendung | <input type="checkbox"/> Kurzzeitanwendung (bis 24h) | <input type="checkbox"/> Langzeitanwendung |
| <input type="checkbox"/> Saures Milieu (pH <4,5) | <input type="checkbox"/> Raumtemperatur | <input type="checkbox"/> Pasteurisation | <input type="checkbox"/> Sterilisation | <input type="checkbox"/> Mikrowellenanwendung | <input type="checkbox"/> Kurzzeitanwendung (bis 24h) | <input type="checkbox"/> Langzeitanwendung |
| <input type="checkbox"/> Milch | <input type="checkbox"/> Raumtemperatur | <input type="checkbox"/> Pasteurisation | <input type="checkbox"/> Sterilisation | <input type="checkbox"/> Mikrowellenanwendung | <input type="checkbox"/> Kurzzeitanwendung (bis 24h) | <input type="checkbox"/> Langzeitanwendung |
| <input type="checkbox"/> Fettiges Milieu | <input type="checkbox"/> Raumtemperatur | <input type="checkbox"/> Pasteurisation | <input type="checkbox"/> Sterilisation | <input type="checkbox"/> Mikrowellenanwendung | <input type="checkbox"/> Kurzzeitanwendung (bis 24h) | <input type="checkbox"/> Langzeitanwendung |
| <input type="checkbox"/> Trocken / Pulver | <input type="checkbox"/> Raumtemperatur | <input type="checkbox"/> Pasteurisation | <input type="checkbox"/> Sterilisation | <input type="checkbox"/> Mikrowellenanwendung | <input type="checkbox"/> Kurzzeitanwendung (bis 24h) | <input type="checkbox"/> Langzeitanwendung |

Bei dem oben genannten Einsatz für die Verpackung von Lebensmitteln sind keine Einschränkungen zu berücksichtigen.

Bezüglich des Einsatzes als Verpackungsmaterial für Lebensmittel müssen folgende Einschränkungen berücksichtigt werden:

Firma

Name

Unterschrift

Datum