

Anforderungsprofil für Papier und Kartonagen

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	
Teil 2: Anforderungen entsprechend Empfehlungen					
2.1	BfR Empfehlung XXXVI Blei Cadmium Quecksilber Chrom VI Formaldehyd Glyoxal Pentachlorphenol Schleimverhinderungsmittel Farbechtheit gefärbter Papiere Farbechtheit optisch aufgehellter Papiere Diisopropylnaphthalin Polychlorierte Biphenyle	Max. 0,5 mg/kg 3 mg/kg 0,3 mg/kg n. n. 1 mg/kg 1,5 mg/kg 0,15 mg/kg 0,005 mg/kg Farbecht Farbecht So gering wie technisch möglich Nicht nachweisbar	BfR-Empfehlung XXXVI. Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt	http://bfr.zadi.de	Kaltwasserextrakt gemäß DIN EN 645 DIN EN 1541 DIN EN ISO 15320 Kaltwasserextrakt, LC-MS DIN EN 646 DIN EN 648 DIN EN 14719
2.2	Isopropylthioxanthon (ITX)	Abgabe an Lebensmittel max. 50 µg/kg	Vorschlag des BfR	http://www.bfr.bund.de	HPLC-MS/MS
2.3	Azofarbstoffe	30 mg/kg	Bedarfsgegenständeverordnung	http://gesetze-im-internet.de	Analog DIN EN 14362
2.4	Photoinitiatoren Benzophenon, 4-Hydroxybenzophenon und 4-Methylbenzophenon Sonstige Photoinitiatoren	In Summe 0,6 mg/kg Lebensmittel 0,01 mg/kg Lebensmittel	Richtlinie 2002/72/EG BfR-Stellungnahme	http://eur-lex.europa.eu http://www.bfr.bund.de	HPLC-MS

Anforderungsprofil für Papier und Kartonagen

Nr	Verpackungsanforderungen	Grenzwerte	Gesetzliche Regelungen	Quellen	Messmethodik
2.5	Phthalate insbesondere DIBP	1 mg/kg Lebensmittel	BfR-Empfehlung XXXVI	http://bfr.zadi.de	GC-MS
2.6	Diethylhexylmaleat (DEHM)	50 µg/kg Lebensmittel	Empfehlung der BeKo des BfR	http://www.bfr.bund.de	HPLC-MS
Teil 3: Mikrobiologische Anforderungen					
3.1	Das Fertigerzeugnis hat mikrobiologisch unbedenklich zu sein	Keine antimikrobielle Wirkung gemäß DIN EN 1104	BfR-Empfehlung XXXVI	http://bfr.zadi.de	DIN EN 1104
Teil 4: Umweltrechtliche und sonstige Anforderungen					
4.1	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
4.2	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