

## Anforderungsprofil für Weißblechdosen

Nr	Verpackungsanforderungen	Grenzwerte	Gesetzliche Regelungen	Quellen	Messmethodik
<b>Teil 1: Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>					
1.1	Allgemeine Verkehrsfähigkeit Übergang von Stoffen auf Lebensmittel: Die Verpackung darf nicht <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die menschliche Gesundheit gefährden</li> <li>▪ unvertretbare Veränderungen der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen.</li> </ul>		Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 (insbesondere Artikel 3)  Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, insbesondere: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, Artikel 17	<a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a>  <a href="http://www.gesetze-im-internet.de">http://www.gesetze-im-internet.de</a>  <a href="http://eur-lex.europa.eu">http://eur-lex.europa.eu</a> <a href="http://eur-lex.europa.eu">http://eur-lex.europa.eu</a>	DIN EN 10955
1.2	Gute Herstellungspraxis		Verordnung (EG) Nr. 2023/2006	<a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a>	
1.3	Migrationsgrenzwerte Globalmigration	10 mg/dm <sup>2</sup>	Richtlinie 2002/72/EG und entsprechende Ergänzungen	<a href="http://ec.europa.eu/">http://ec.europa.eu/</a>	DIN EN 1186
1.4	BADGE, BFDGE, NOGE (im Fall von Epoxidharz-beschichteten Innenseiten)	BADGE und dessen Hydrolyseprodukte maximal 9 mg/kg bzw. 1,5 mg/dm <sup>2</sup>  Hydrochlorierungsprodukte von BADGE 1 mg/kg bzw. 0,167 mg/dm <sup>2</sup>	Verordnung (EG) Nr. 1895/2005	<a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a>	DIN EN 15136
1.5	Bisphenol A im Fall von Epoxidharz-beschichteten Innenseiten)	0,6 mg/kg Lebensmittel	Richtlinie 2002/72/EG	<a href="http://ec.europa.eu/">http://ec.europa.eu/</a>	EN 13130-13
1.6	Zinn (im Fall von verzinneten Innenseiten)	200 mg/kg Lebensmittel	Kontaminantenverordnung (EG) Nr. 1881/2006	<a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a>	ICP-MS
<b>Teil 2: Mikrobiologische Anforderungen</b>					
2.1	Das Fertigerzeugnis hat mikrobiologisch unbedenklich zu sein	Becher: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bakterien und Hefen max. 10 KbE pro 100 g Inhalt</li> <li>▪ Schimmelpilze max. 2 KbE pro 100 g Inhalt</li> </ul>	Verordnung (EG) Nr. 2073/2005	<a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a>	Baumgart J. et al. (2004): Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Behr's Verlag

## Anforderungsprofil für Weißblechdosen

Nr	Verpackungsanforderungen	Grenzwerte	Gesetzliche Regelungen	Quellen	Messmethodik
<b>Teil 3: Umweltrechtliche und sonstige Anforderungen</b>					
3.1	Abfallrechtliche Anforderungen Schwermetallgehalte	Summe Blei, Cadmium, Quecksilber und Chrom VI max. 100 mg/kg	Richtlinie 94/62/EG	<a href="http://eur-lex.europa.eu/">http://eur-lex.europa.eu/</a>	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	<a href="http://www.reach-info.de/">http://www.reach-info.de/</a>	

## 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