

Anforderungsprofil für Biokunststoffe

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 Globalmigration	10 mg/dm ²	Richtlinie 2002/72/EG und entsprechende Ergänzungen	http://ec.europa.eu/	DIN EN 1186
1.4	Spezifische Migration von Monomeren und Additiven	Entsprechend den spezifischen Migrationsgrenzwerten der Richtlinie 2002/72/EG	Richtlinie 2002/72/EG	http://ec.europa.eu/	
1.5	Farblässigkeit (im Fall eingefärbter Materialien)	Kein Übergang der Farbe auf das Lebensmittel	Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 (insbesondere Artikel 3)	http://eur-lex.europa.eu/	
Teil 2: Mikrobiologische Anforderungen					
2.1	Das Fertigerzeugnis hat mikrobiologisch unbedenklich zu sein	Becher: Bakterien und Hefen max. 10 KbE/100 g Inhalt Schimmelpilze max. 2 KbE/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/	
3.3	Biologische Abbaubarkeit: Falls spezifiziert / zugesichert	Einhaltung der Bedingungen für die Abbaubarkeit	Verordnung DIN EN 13432	http://www.beuth.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