

Erstellt am Datum / *created at Date:* 16.06.2026  
 Artikelbezeichnung / *product:* Deckel, Eimer  
 Material / *material:* PP, JET 56P, DET 267P

Wir bestätigen hiermit, dass das oben angeführte Produkt den folgenden rechtlichen Anforderungen entspricht:  
*We hereby confirm that the product listed above complies with the following legal requirements:*

Verpackungsmaterial / *Packaging materials:*

900559

| EG Gesetzgebung/ <i>EU legislation:</i> | gültig in der jeweils aktuellen konsolidierten Fassung / <i>valid in each current version:</i>  |
|---|---|
| 1935/2004                               | Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.<br><i>Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.</i>  |
| 2023/2006 (GMP)                         | Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.<br><i>Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.</i>  |
| 10/2011                                 | Kunststoffverordnung, in der gültigen Fassung, über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.<br><i>Regulation on plastic materials and objects made of plastic, which are intended to come into contact with food.</i>   |
| 2025/40 Artikel 5 Absatz 4 und Absatz 5 | Verpackungs- und Verpackungsabfallverordnung (PPWR)<br><i>Packaging and Packaging Waste Regulation</i>  |
| 2024/3190                               | Über die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen und Bisphenolderivaten<br><i>On the use of bisphenol A (BPA) and other bisphenols and bisphenol derivatives</i>   |
| 1895/2005                               | Verordnung über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.<br><i>Regulation on the restriction of the use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.</i> |
| 1907/2006                               | EU-Chemikalienverordnung. REACH steht für „Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien“. SVHC-Stoffe > 0,1 %.<br><i>EU Chemicals Regulation. REACH stands for "Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals". SVHC-substances &gt; 0,1 %.</i>                                      |
| <b>Deutschland/ <i>Germany:</i></b>     | <b>Bewertung / Stellungnahmen in Übereinstimmung mit:<br/><i>Evaluation / Opinions in accordance with:</i></b>  |
| LFGB § 30 und § 31                      | Lebensmittel-, und Futtermittelgesetzbuch<br><i>German Food and Feed act (LFGB)</i>   |
| BedGgstV                                | Bedarfsgegenständeverordnung /<br><i>German Commodity Ordinance as of 23.12.1997</i>  |
| BfR IX                                  | Bundesinstitut für Risikobewertung<br><i>Federal Institute for Risk Assessment</i>  |

**Migration / Migration:**

Zur Bestimmung der Migration werden die Simulanzlösemittel, Zeit und Temperaturen gemäß den Regeln der EU-Verordnung 10/2011 wie folgt gewählt:

*To determine the migration simulant, time and temperatures according to the rules of EU-Regulation 10/2011 are selected as follows:*

| Prüfung                           | Zeit | Temperatur | Simulanz   |
|-----------------------------------|------|------------|--|
| Globalmigration (OM2)             | 10d  | 40°C       | Essigsäure 3 Gew.-%  |
|                                   |      |            | Ethanol 50 Vol.-%  |
|                                   |      |            | Jedliches pflanzliches Öl mit weniger als 1 % unverseifbaren Bestandteilen   |
| Spezifische Migration             | 10d  | 60°C       | Für alle Lebensmittelarten<br>Die Auswahl der Simulanz für die spezifische Migration ist von der zu prüfenden Substanz abhängig (Metalle, Zink werden bspw. im worst case mit 3% Essigsäure geprüft) |
| Sensorik                          | 10d  | 40°C       | Leitungswasser   |
| NIAS Screening (stichprobenartig) | 10d  | 60°C       | Ethanol 95 Vol.-%  |

**Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen / Ratio of food contact surface:**

6 dm<sup>2</sup>/kg

Im Produkt enthaltene Substanzen, deren Verwendung im Lebensmittelkontakt einer Einschränkung unterliegen:

*The product contained substances whose use in contact with food subject to a constraint:*

**Rohmaterial - Worst Case Betrachtung**

| Ref.-Nr. | CAS-Nr.     | Substanz  | Beschränkung                |
|----------|-------------|---|-----------------------------|
| 39090    | -           | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amin                    | 1,2 mg/kg                   |
| 39815    | 182121-12-6 | 9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren                               | 0,05 mg/kg                  |
| 55910    | 736150-63-3 | Ester von hydrierten Rizinusölmonoglyceriden mit Essigsäure | 60 mg/kg                    |
| 45704    | -           | cis-1,2-Cyclohexandicarbonsäure, Salze                      | 5 mg/kg                     |
| -        | -           | Aluminium   | 1 mg/kg                     |
| -        | 557-05-1    | Zinkstearat   | 5 mg/kg (bestimmt als Zink) |
| 38507    | -           | cis-endo-bicyclo[2.2.1]heptan-2,3-dicarbonsäure, Salze      | 5 mg/kg                     |
| 39120    | -           | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)aminhydrochloride      | 1,2 mg/kg                   |
| -        | 57-11-4     | Stearinsäure  | -                           |
| -        | -           | Zink  | 5 mg/kg                     |
| 66360    | 85209-91-2  | 2,2'-Methylen-bis(4,6-di-tert-butylphenyl)natriumphosphat   | 5 mg/kg                     |
| 68320    | 2082-79-3   | Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat    | 6 mg/kg                     |

**Masterbatch**

| Ref.-Nr. | CAS-Nr.  | Substanz              | Beschränkung                |
|----------|----------|-----------------------|-----------------------------|
| -        | 557-05-1 | Zinkstearat           | 5 mg/kg (bestimmt als Zink) |
| -        | 77-99-6  | 1,1,1-Trimethylpropan | 6 mg/kg                     |

**Dual Use / Dual Use:**

Folgende Substanzen, die auch in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegen, können enthalten sein./ *The following substances, which are also subject to restrictions in food, may be present.*

**Rohmaterial - Worst Case Betrachtung**

| Ref.-Nr. | CAS-Nr.    | E-Nr. | Substanz  |
|----------|------------|-------|---|
| 56585    | -          | -     | Ester von Glycerin mit Stearinsäure   |
| 92080    | 14807-96-6 | 553   | b Talkum  |
| 37600    | 65-85-0    | 210   | Benzoesäure   |
| -        | 31566-31-1 | -     | Glyceryl monostearate   |
| -        | 1592-23-0  | 470   | a Calciumstearate   |
| -        | -          | 471   | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren  |
| 54450    | -          | -     | Fette und Öle tierischen oder pflanzlichen Ursprungs  |
| -        | 57-11-4    | -     | Stearinsäure  |
| -        | 532-32-1   | 211   | Natriumbenzoat  |
| 90960    | 110-15-6   | -     | Bernsteinsäure  |
| 30960    | -          | 475   | Ester von aliphatischen Monocarbonsäuren (C6-C22) mit Polyglycerin  |
| -        | 57-10-3    | -     | Palmitinsäure   |
| 30610    | -          | -     | Monocarbonsäuren, C2-C24, aliphatische, geradkettige, aus natürlichen Fetten und Ölen, und deren Mono-, Di- und Triglycerinester (verzweigte Fettsäuren in natürlich vorkommenden Mengen sind eingeschlossen) |
| -        | 56-81-5    | 422   | Glycerin  |

**Masterbatch**

| Ref.-Nr. | CAS-Nr.   | E-Nr. | Substanz        |
|----------|-----------|-------|-----------------|
| -        | 1317-65-3 | 170   | Calciumcarbonat |

**Nicht absichtlich eingebrachte Stoffe (NIAS) / Non-intentionally introduced substances (NIAS):**

Die Migration von NIAS ist nicht nachweisbar (Nachweisgrenze <0,01 mg/ kg Lebensmittel) bzw. eine Risikobewertung nach international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen liegt vor und bestätigt die Einhaltung von Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/ 2004./ *The migration of NIAS is not detectable (detection limit <0.01 mg/kg of food), or a risk assessment based on internationally recognized scientific principles has been conducted and confirms compliance with Article 3 of Regulation (EC) No. 1935/2004*

**Unerwünschte Stoffe/Undesirable Substance**

Das oben genannte Produkt enthält keinen der unten aufgeführten Stoffe. Insbesondere sind keine Bisphenole oder Bisphenolderivate enthalten/ *The product mentioned above does not contain any of the substances listed below. In particular, it does not contain any bisphenols or bisphenol derivatives.*

| CAS-Nr.   | Substanz                    |
|-----------|-----------------------------|
| 80-05-7   | Bisphenol A                 |
| 620-92-8  | Bisphenol F                 |
| 80-09-1   | Bisphenol S                 |
| 9002-86-2 | Polyvinylchlorid (PVC)      |
| 9002-85-1 | Polyvinylidenchlorid (PVDC) |

### Phthalate/ *Phthalates*

Für die Produktion unserer Verpackungen verwenden wir den Thermoplast Kunststoff Polypropylen (PP), der durch die Polymerisation von Propen alleine oder die Polymerisation von Propen und Ethylen mit Hilfe von Ziegler-Natta-Katalysatoren gewonnen wird. Dabei leitet der für die Herstellung eingesetzte Katalysator die Polymerisation ein und bestimmt den Aufbau des PP. Moderne Ziegler-Natta-Katalysatoren bestehen neben einer Titanverbindung, die die Polymerisationsreaktion einleitet, aus weiteren Stoffen, wie etwa Kettenübertragungs-, Kettenverlängerungs- oder Kettenabbruch-Reagenzien, die zur Kontrolle der Polymerisationsreaktion eingesetzt werden. Bei diesem Prozess verbleiben geringe Mengen an Katalysatorresten im Produkt. Da in einigen Ziegler-Natta-Katalysatoren Phthalate als Polymerisationshilfsmittel in geringen Mengen verwendet werden, können ebenfalls marginale Spuren im PP verbleiben. Diese sind analytisch nicht oder nur mit sehr großem Aufwand nachweisbar. Basierend auf international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen der Risikobewertung gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (19) geht von ihnen aufgrund der geringen Mengen keine gesundheitliche Gefahr aus. Anders als bei Polyvinylchlorid (PVC), wo Phthalate als Weichmacher-Additive in der Größenordnung bis zu 35% eingesetzt werden, findet in PP aufgrund der geringen Einsatzmenge kein Ausschwitzen der Phthalate statt./ *We use the thermoplastic polypropylene (PP) to manufacture our packaging; this material is produced through the polymerization of propylene alone or the polymerization of propylene and ethylene using Ziegler-Natta catalysts. In this process, the catalyst used in production initiates the polymerization and determines the structure of the PP. Modern Ziegler-Natta catalysts consist not only of a titanium compound that initiates the polymerization reaction, but also of other substances, such as chain transfer, chain extension, or chain termination reagents, which are used to control the polymerization reaction. In this process, small amounts of catalyst residues remain in the product. Since phthalates are used in small quantities as polymerization aids in some Ziegler-Natta catalysts, marginal traces may also remain in the PP. These are not detectable analytically or can only be detected with great difficulty. Based on internationally recognized scientific principles of risk assessment in accordance with Regulation (EU) No. 10/2011 (19), they do not pose a health risk due to the small quantities involved. Unlike in polyvinyl chloride (PVC), where phthalates are used as plasticizer additives in amounts of up to 35%, no leaching of phthalates occurs in PP due to the small quantities used.*

**Das Material ist, unter normalen und vorhersehbaren Bedingungen ohne Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften, für folgende Kontakte und Anwendungen geeignet:**

*The material is suitable, under normal and foreseeable conditions without change in composition or organoleptic properties, for the following contacts and applications:*

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Alle Lebensmittelarten               | <input checked="" type="checkbox"/>  |
| saure Lebensmittel                   | <input type="checkbox"/>   |
| wässrige Lebensmittel                | <input type="checkbox"/>   |
| fette Lebensmittel                   | <input type="checkbox"/>   |
| alkoholische Lebensmittel            | <input type="checkbox"/>   |
| trockene / staubförmige Lebensmittel | <input type="checkbox"/>   |
| Heißabfüllung und/oder Erhitzen      | <input checked="" type="checkbox"/> T mit $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ ., $100\text{ °C}$<br>für maximal $t = 120/2((T-70)/10)$ Minuten. |

Heißabfüllung die Befüllung eines Gegenstands mit einem Lebensmittel, das zum Zeitpunkt der Befüllung eine Temperatur von höchstens  $100\text{ °C}$  aufweist und danach innerhalb von 60 Minuten auf höchstens  $50\text{ °C}$  oder innerhalb von 150 Minuten auf höchstens  $30\text{ °C}$  abkühlt/ *Hot filling: the filling of a container with a food product that has a temperature of no more than  $100\text{ °C}$  at the time of filling and subsequently cools to no more than  $50\text{ °C}$  within 60 minutes or to no more than  $30\text{ °C}$  within 150 minutes.*

**Hinweise zur Lagerung der Verpackung bzw. zum Abpackvorgang:**

*The storage of the packaging or the packaging process:*

- Lagerung bei Raumtemperatur 5 – 30 °C, 40 – 60 % rel. Luftfeuchtigkeit.
- In der Originalverpackung lagern, vor Lichteinwirkung schützen.
- Das Verpackungsmaterial muss 48h vor Gebrauch bereits unter den klimatischen Bedingungen des Abpackprozesses gelagert werden
- *Store at room temperature 5 - 30 °C, 40 - 60 % rel. humidity.*
- *Store in the original packaging, protect from light.*
- *The packaging material must be stored approx. 48 h before use already under the climatic conditions of the packaging process.*

**Allgemeines / *General Information:***

Die vorstehenden Angaben stützen sich auf den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse über das gegenständliche Produkt.  
*The above information is based on the current state of our knowledge of the product in question.*

Der Anwender muss sich über die Anforderungen der Spezifikation und die in dieser Konformitätserklärung angegebene Eignung hinaus, von der Eignung des Produktes für das vorgesehene Füllgut überzeugen.  
*The user must satisfy himself of the suitability of the product for the intended filling product beyond the requirements of the specification and the suitability stated in this declaration of conformity.*

Anwendungen des Kunden, die über den angegebenen Anwendungsbereich hinausgehen, obliegen nicht unserem Einflussbereich, und sind dementsprechend vom Kunden sicherzustellen.  
*Applications by the customer that go beyond the specified area of application are beyond our control and must therefore be ensured by the customer.*

Diese schriftliche Erklärung ist gültig in aktueller Fassung und wird im Falle wesentlicher Änderungen in der Produktion sowie bei Vorliegen neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse erneuert.  
*This written declaration is valid in the most current version and will be renewed in the event of significant changes in production or if new scientific knowledge is available.*

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.  
Ab Ausstellungsdatum 2 Jahre.**

*This document was created electronically and is therefore valid without signature.  
2 years from the date of issue.*