

Konformitätserklärung Lebensmittelkontakt

1. Ausstellendes Unternehmen und Inverkehrbringer

Nature Compound GmbH
Hermann-von-Wanhoff-Straße 4
58239 Schwerte

2. Datum der Erklärung

Diese Erklärung wurde am 19.09.2024 erstellt

3. Bestätigung, dass das Material die relevanten Vorgaben, festgelegt durch die EU-Gesetzgebung für Lebensmittelkontaktmaterialien erfüllt.

Wir bestätigen hiermit, dass das nachfolgend aufgeführte Material in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 hergestellt wurde und somit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

- NatureForm HT04a

Die Materialien und Gegenstände werden nach guter Herstellungspraxis (GMP) entsprechend Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 hergestellt.

Die Rückverfolgbarkeit entsprechend Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 ist gewährleistet.

Die Materialien oder Gegenstände entsprechen gemäß den Bestätigungen der Lieferanten und, sofern auf die gelieferten Materialien oder Gegenstände bzw. deren Bestandteile anwendbar, den Anforderungen folgender spezifischer Rechtsvorschriften und/oder Leitfäden (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung) unter den Verwendungsbedingungen der Spezifikationen zur Verwendung:

- Regulation (EC) No 1935/2004 – as amended by Regulation (EC) No 596/2009 Framework Regulation for food contact materials and articles.
- Regulation (EU) No 10/2011 -COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.
- Regulation (EC) No 2023/2006 - as amended by Regulation (EC) No 282/2008 GMP Regulation for food contact materials and articles.

4. Relevante Informationen zu Stoffen mit Beschränkungen

Basierend auf den Informationen der Vorlieferanten können die nachfolgenden Stoffe mit Beschränkungen gemäß Anhang I & II der Reg. (EU) No 10/2011 in den Materialien und Gegenständen vorhanden sein. Enthält die Tabelle keine Einträge, sind keine Stoffe mit spezifischen Migrationslimits oder Beschränkungen enthalten.

FCM Nr.	Substanz	Spezifisches Migrationslimit (mg/kg food)
234	Maleinsäureanhydrid	Gruppenbeschränkung von 30m/kg berechnet als
248	Maleinsäure	Maleinsäure

5. Relevante Informationen zu Dual-Use Additiven

Basierend auf den Informationen unserer Vorlieferanten können die folgenden Zusatzstoffe in dem Material enthalten sein, die gleichzeitig als Lebensmittelzusatzstoff entsprechend den Verordnungen (EC) 1333/2008 und 1334/2008 zugelassen sind. Enthält die Tabelle keine Einträge, sind keine „dual use“-Stoffe enthalten.

E-Nr. / FL-Nr.	Substanz	Anwendbare Beschränkungen
E460	Cellulose	Ohne Beschränkung

6. Spezifikation zur Verwendung des Materials

- a) Langzeitlagerung von mehr als 6 Monaten für trockene Lebensmittel bei Raumtemperatur und geringeren Temperaturen inklusive Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf bis zu $70^{\circ}\text{C} < \text{T} < 100^{\circ}\text{C}$ für eine maximale Dauer von $t = 120/2^{(T-70)/10}$ Minuten.
- b) Lagerung aller Lebensmittel bis zu 30 Tage bei Raumtemperatur und Lagerung unter gekühlten und tiefgekühlten Bedingungen inklusive Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf bis zu $70^{\circ}\text{C} < \text{T} < 100^{\circ}\text{C}$ für eine maximale Dauer von $t = 120/2^{(T-70)/10}$ Minuten

7. Schwermetallfreiheit

Die Vorgaben an die Schwermetallfreiheit für Verpackungen, wie sie in der Richtlinie 94/62/EC beschrieben sind, werden unter Berücksichtigung der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung eingehalten.

8. Haftungsausschluss

Diese Erklärung wurde nach bestem Wissen und Gewissen entsprechend unserem aktuellen Kenntnisstand abgegeben.

Es liegt in der Verantwortung des nachgeschalteten Anwenders darüber zu entscheiden, ob das Material und daraus hergestellte Artikel unter den beabsichtigten Anwendungsbedingungen (Abfüllung, Verarbeitung, Lagerung, Zubereitung, etc.) mit Lebensmittel in Kontakt zu bringen ist und in den jeweiligen Ländern zu vermarkten ist.

Der nachgeschaltete Anwender ist dafür verantwortlich, dass bei der Verwendung der von uns gelieferten Materialien oder Gegenstände die relevanten Grenzwerte in den Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen, unter den tatsächlichen Anwendungsbedingungen eingehalten werden.