

Händler/ Hersteller/ Lieferant	Rolf Bayer Vacuumverpackung GmbH Reitweg 9 D-90587 Veitsbronn Deutschland	0049-(0)911-7808-0 / -111
Krisenmanagement (Notfall) E-Mail/ Telefon/ Telefax	Bernd Bayer bbayer@rbayer.de	Geschäftsführer 0049-(0)911-7808-223 / -115 (oder mit Rufumleitung)
Krisenmanagement (Notfall) E-Mail/ Telefon/ Telefax	Oliver Habitzreuther ohabitz@rbayer.de	Verkaufs- und Marketingleitung 0049-(0)911-7808-262 / -115 (oder mit Rufumleitung)
Qualitätsmanagement E-Mail/ Telefon/ Telefax	Christian Frericks cfrerick@rbayer.de	Leiter Qualitätsmanagement 0049-(0)911-7808-257 / -115
Herstellung/ Vertrieb von	Verbundfolien, Hartfolien, Knochenschutzleinen, Vakuumbbeutel, Siegelrand- und Schlauch-Schrumpfbeutel – sämtliche Folien und Beutel bedruckt und unbedruckt –	

	Gültig für	sämtliche Größen!
Type	Schrumpf Beutel "CBRE 50" unbedruckt	
	<u>Schichtart</u>	<u>Chemische Zusammensetzung:</u>
	1	(Siegelseite) Polyethylen
	2	Ethylenvinylacetat, Polyethylen
	3	Polyvinylidenchlorid
4	Ethylenvinylacetat, Polyethylen	

Die Rolf Bayer Vacuumverpackung GmbH bestätigt Ihnen als unseren Kunden, dass oben genannte Verpackungsmaterialien (Typen) aus Kunststoff folgenden Regularien entsprechen:

- Hygienestandard BRC/IoP Global Standard für Verpackungen und andere Verpackungsmaterialien
→ Das aktuelle Zertifikat finden Sie auf unserer Internetseite www.rbayer.de !
→ Ein Hygiene-, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungskonzept ist umgesetzt. Die Herstellung unserer Verpackungsmaterialien erfolgt unter Bedingungen der („Gute Herstellungspraxis, GMP-) Verordnung 2023/2006/EG, insbesondere zur Ermittlung potenzieller Gefahren, Einschätzung damit verbundener Risiken und einem System zur Beherrschung erkannter Gefahren (chemische, physikalische und mikrobiologische Risiken gemäß HACCP) für die Anwendung bei Lebensmitteln.
→ Keine pathogenen Keime, sonstigen Keime und Schimmelpilze (< 50 KBE/ 100 cm²)!
- (Deutsches) Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (§ 64 LFGB), insbesondere §§ 30 und 31
- (Lebensmittelrechts-) Verordnung 178/2002/EG
- (Verpackung und Verpackungsabfall-) Richtlinie 94/62/EG, einschließlich (Änderungs-) Richtlinien 2004/12/EG und 2005/20/EG → Keine Schwermetalle Cadmium (Cd), Blei (Pb), Quecksilber (HG) und sechswertiges Chrom (Cr⁶⁺) (Grenzwert < 100 ppm)
- Verpackungs-Verordnung (VerpackV), einschließlich (Änderungs-) Verordnung 5
- **(REACH) Verordnung 1907/2006/EG** einschließlich jeweils aktuelle (ECHA) Kandidatenliste → Keine besorgniserregenden Substanzen (SVHC) (Grenzwert < 0,1 Masseprozent)
- (Materialien mit Lebensmittelkontakt-/ Rahmen-) Verordnung **1935/2004/EG**, insbesondere Artikel 18.
→ Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch Etiketten mit unserem Firmenkopf sowie unsere Charge in Verbindung mit der Karton-/ Rollnummer!
- (Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderte Organismen/ GVO-) Verordnungen 1829/2003/EG und (unterliegen nicht) 1830/2003/EG sowie Richtlinie 2003/89/EG (Allergene)
→ Keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten (Grenzwert < 0,5%)
- (Recycling Kunststoff-) Verordnung 282/2008/EG

BRC/IoP Global Standard	Anzahl Seiten:	1 von 5	Erstellung:	Christian Frericks (-257)
Version:	-	Fassung vom:	03.12.2013	Prüfung und Freigabe:
				Christian Frericks (-257)

- (Kunststoff-) Verordnung (EU) Nr. **10/2011** einschließlich Änderung und Korrektur durch Verordnung (EU) Nr. 1183/2012 vom 30.11.2012
- Bedarfsgegenstände-Verordnung (BedGgStV), einschließlich (Änderungs-) Verordnung 17
- Schweizer VO des EDI über Bedarfsgegenstände vom 23.11.2005 (Stand: 01.01.2009) = unbedruckt!
- Vorgaben der jeweiligen relevanten Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**) Teil A (z.B. III für Polyethylen, VII für Polypropylen, X für Polyamid)
- → Lacke und Beschichtungen entsprechen der Europaratresolution AP(2004)1 und der FDA 21 CFR.
- → **EuPIA**-Leitlinie für Druckfarben ohne direkten Lebensmittelkontakt, April 2008, und Rohstoff-Ausschlussliste für Druckfarben, Oktober 2007 (Herausgeber: CEPE Conseil European de L'Industrie des Peintures, des Encres d'Imprimerie et des Couleurs d'Art, Brussels
 - Ein direkter Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmitteln darf nicht entstehen!
 - UV-härtende Druckfarben werden nicht verwendet bzw. sind unsere Verpackungsmaterialien frei von Photoinitiatoren aus den Gruppen-TDI bezüglich Benzophenon (BP), 4-Hydroxybenzophenon, 4-Methylbenzophenon (4-MBP), 2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenon und Isopropylthioxanthon (ITX)!
 - Stellungnahme von unseren Lieferanten zu Nanopartikel / Nanotechnologie in Druckfarben und Druckhilfsmitteln: „Pigmente, Füller und Polymerdispersionen sind konstitutionelle Bestandteile von Druckfarben. Die Größe der in der Druckfarbenmatrix eingebetteten Partikel liegt im Bereich zwischen 0,01 und 5 µm. Dies ist der Bereich der großen Nano- und kleineren Submikropartikel. Diese Partikel sind vollkommen von den Bindemitteln für Druckfarben umhüllt. Aufgrund dieses Sachverhaltes werden weder bei der Verarbeitung noch bei der verdruckten Druckfarbe Staubpartikel freigesetzt, die eingeatmet werden könnten. Bei der Risikobetrachtung von Verpackungen und anderen Druckprodukten im Hinblick auf Nanopartikel ist der Gehalt an Nanopartikeln in Druckfarben und Drucklacken ohne Belang. Diese Information stützt sich auf den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse und Erfahrungen.“
- → Die eingesetzten Klebstoffe entsprechen in ihrer Zusammensetzung den Vorgaben der FDA 21 CFR § 175.105 sowie der Empfehlung XXVIII des BfR. Der vollständig ausgehärtete Klebstoff erfüllt die Vorgaben der Richtlinie 2002/72/EG einschließlich oben genannter Änderungsrichtlinien, dass der Gehalt an primären aromatischen Aminen im Lebensmittel unter der Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg Lebensmittel (ausgedrückt als Anilin) liegen soll.
- → Stärkepulver ohne weizen- und glutenhaltige Bestandteile bzw. Puder aus (einer Mischung von) Tapioka- und/ oder Kartoffel-Stärke werden bei bestimmten Typen von Verpackungsmaterialien verwendet und enthalten weder Allergene (aufgelistet in Richtlinie 2003/89/EG, Annex IIIa) noch gentechnisch veränderte Organismen und sind somit für den Einsatz in Lebensmitteln geeignet.
- **Laut vorliegenden Lieferantenbestätigungen werden folgende Substanzen nicht absichtlich verwendet und wir haben keinen Grund zur Annahme, dass diese Substanzen während des Herstellungsprozesses gebildet werden. Daher überprüfen wir ihre Anwesenheit nicht:**

→ Bisphenol A	BPA	CAS-Nr. 00080-05-7
→ Bisphenol S	BPS	CAS-Nr. 00080-09-1
→ Chloralkane C10-13 = Alkanes, C10-13, chloro	SCCP	CAS-Nr. 85535-84-8
→ Fumarsäuredimethylester als Biozid (Dimethylfumarat/	DMF	CAS-Nr. 00624-49-7
→ Hexabromcyclododecan = hexabromocyclododecane	HBCDD	CAS-Nr. 25637-99-4
	und	CAS-Nr. 03194-55-6
→ Parabene		
→ 4,4'-Diamino-diphenyl-methan = 4,4'-Diaminodiphenylmethane	MDA	CAS-Nr. 00101-77-9
→ Polybromierte Diphenylether = ethers diphenyliques polybromes	PBDE	
- Penta BDE		CAS-Nr. 32534-81-9
- Octa BDE		CAS-Nr. 32536-52-0
- Deca BDE		CAS-Nr. 01163-19-5
→ Polyvinylchlorid	PVC	CAS-Nr. 09002-86-2
→ Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, speziell Benzo[a]pyren	PAK	CAS-Nr. 00050-32-8
→ Triclosan	TCC	CAS-Nr. 03380-34-5

BRC/loP Global Standard	Anzahl Seiten:	2 von 5	Erstellung:	Christian Frericks (-257)
Version:	-	Fassung vom:	03.12.2013	Prüfung und Freigabe:
				Christian Frericks (-257)

Die Konformität wurde festgestellt mittels:

- Untersuchungen der Migrations- und Restgehaltswerte gemäß (Migrations-) Richtlinie 82/711/EWG, einschließlich (Änderungs-) Richtlinien 93/8/EG und 97/48/EG sowie (Simulantien-) Richtlinie 85/572/EWG, einschließlich (Änderungs-) Richtlinie 2007/19/EG und 2008/39/EG
Die gesetzlichen Grenzwerte für Gesamtmigration (GM) sowie spezifische Migration werden bei unten genannten Lager- und Prüfbedingungen sowie spezifikationsgemäßer Anwendung eingehalten.
- Lieferantenbetätigungen und/ oder Berechnungen

Empfohlene Lagerbedingungen

Lagerung bei 18 bis 25° Celsius in geschlossenen Räumen bei einer Luftfeuchtigkeit von 40 bis 56% r.F. bzw. siehe Angaben in unseren Technischen Datenblättern (Spezifikationen). Nicht direkt auf dem Fußboden oder an Wandflächen und Heizungen lagern. 24 Stunden vor Gebrauch in den Abpackraum bringen und erst kurz vor der Verarbeitung auspacken.

Gewährleistung und Veränderung von Eigenschaften

Wir bestätigen Ihnen für unsere Verpackungsmaterialien ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 12 Monaten. Die zugesicherten Eigenschaften, im Besonderen die Barriereigenschaften, bleiben für den Zeitraum von 12 Monaten – korrekte Lagerung, Behandlung und Einsatz vorausgesetzt – unverändert. **Darüber hinaus können Verpackungsmaterialien grundsätzlich weiterhin lebensmittelrechtlich unbedenklich eingesetzt werden!**

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

trocken	z. B. Gewürze
wässrig	z. B. Frischfleisch
sauer	z. B. Sauerkonserven
fetthaltig	z. B. Fleisch- und Wurstwaren

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material nicht in Berührung kommen sollen:

- Siehe Angaben in unseren Technischen Datenblättern (Spezifikationen)

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

10 Tage bei 40° Celsius geprüft

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials festgestellt wurde:

6 dm² Folie pro 1 kg Lebensmittel

BRC/loP Global Standard	Anzahl Seiten:	3 von 5	Erstellung:	Christian Frericks (-257)
Version:	-	Fassung vom:	03.12.2013	Prüfung und Freigabe:
				Christian Frericks (-257)

Die gesetzlichen Grenzwerte für Migration werden unter folgenden Prüfbedingungen eingehalten:

Arten von Lebensmitteln *	Prüfung Nr.**	Berührungsdauer**	Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen	Lebensmittelsimulanz
Alle Sorten von Lebensmitteln	OM2	10 Tage bei 40°C	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70°C bis zu 2 Stunden oder Erhitzen auf 100°C bis zu 15 Minuten.	Essigsäure 3 Gew.-%
Alle Sorten von Lebensmitteln	OM2	10 Tage bei 40°C	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70°C bis zu 2 Stunden oder Erhitzen auf 100°C bis zu 15 Minuten.	Ethanol 10 Vol.-%
Alle Sorten von Lebensmitteln	OM2	10 Tage bei 40°C	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70°C bis zu 2 Stunden oder Erhitzen auf 100°C bis zu 15 Minuten.	Ethanol 50 Vol.-%
Alle Sorten von Lebensmitteln	OM2	10 Tage bei 40°C	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70°C bis zu 2 Stunden oder Erhitzen auf 100°C bis zu 15 Minuten.	Pflanzliches Öl

* Richtlinie (EU) Nr. 10/2011, Anhang III, Tabelle 2

**Richtlinie (EU) Nr. 10/2011, Anhang V, Kapitel 3, Tab. 3

Spezifische Migrationslimits (SML) und maximale Restgehalte (QM) bzw. (QMA)

Dabei handelt es sich bei oben genannten Verpackungsmaterial-Typen um folgende Stoffe:

PM/ Ref.-Nr.	CAS-Nr.	Stoff-Bezeichnung	Grenzwert [mg/kg]	berechnet mit dem für Folien und Beutel üblichen Umrechnungsfaktor 6 [mg/kg]		
10120	000108-05-4	acetic acid, vinyl ester = Vinylacetat	SML=12	2,00		
11710	000096-33-3	acrylic acid, methyl ester = Methylakrylat	SML(T)=6	1,00		
20020	0000079-41-4	Methacrylsäure	SML(T)=6	1,00		
22660	000111-66-0	1-Octen = Octene-1	SML=15	2,50		
26110	000075-34-4	vinylidene chloride	QM = 5 in BG oder SML = NN (NG = 0,05)	ND = NN = nicht nachweisbar		
46640	000128-37-0	2,6-Di-tert-butyl-p-kresol (= BHT) Buthylhydroxitoluol (E321)	SML=3	0,50		
68320	002082-79-3	Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	SML=6	1,00		
88640	008013-07-8	Sojabohnenöl, epoxidiert Oxiran < 8 %, Jodzahl < 6	SML=60	10,00		

BRC/loP Global Standard	Anzahl Seiten:	4 von 5	Erstellung:	Christian Frericks (-257)
Version:	Fassung vom:	03.12.2013	Prüfung und Freigabe:	Christian Frericks (-257)

Inhaltstoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln gemäß den Richtlinien 95/31/EG, 95/45/EG und 96/77/EG einer Einschränkung unterliegen („Dual Use Additives“):

Dabei handelt es sich bei oben genannten Verpackungsmaterial-Typen um folgende Stoffe:

PM/ Ref.-Nr.	CAS-Nr.	Stoff-Bezeichnung	Grenzwert [mg/kg]	berechnet mit dem für Folien und Beutel üblichen Umrechnungs-faktor 6 [mg/kg]	
46640	000128-37-0	2,6-Di-tert-butyl-p-kresol (= BHT) Buthylhydroxitoluol (E321)	SML=3	0,50	

Die Informationen zu Additiven, welche ebenfalls Lebensmitteladditive und Geschmackstoffe sind („Dual Use Additives“), basieren auf unserem gegenwärtigen Wissensstand. Da keine offizielle Liste der „Dual Use Additives“ besteht, beziehen wir uns auf die „EUPC Studie on Dual Use Additives; PACK Co. srl, Mailand 2006, welche unvollständig ist. Das Fehlen von Informationen zu dieser Gruppe von Additiven von bestimmten Zulieferanten, welche den gleichen Schwierigkeiten gegenüberstehen, erlaubt uns nicht die Vollständigkeit unserer Informationen sicherzustellen.

Die Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG (einschließlich Änderungsrichtlinien) liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllen unsere Verpackungsmaterialien bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung von trockenen, wässrigen, sauren, alkohol- und fetthaltigen Füllgütern. Von der Eignung unserer Verpackungsmaterialien für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen. Deshalb können wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die durch mangelnde Eignung oder unsachgemäßer Verwendung unserer Produkte für das verwendete Füllgut entstehen.

Wissentlich wurden keine gesundheitsschädlichen Substanzen verwendet. Spuren von bestimmten Stoffen, die durch andere Eintragswege, z.B. ubiquitäre Umweltbelastung, Verunreinigungen oder Rückstände von Katalysatoren oder Prozesshilfsmitteln in unseren Verpackungsmaterialien gelangt sind, können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Über lebensmittelrechtlich relevante Änderungen der Zusammensetzung in unseren Verpackungsmaterialien werden Sie informiert. Diese Konformitätserklärung ist ohne Änderung gültig bis zum 31. Dezember 2015.

Veitsbronn, 03. Dezember 2014

Rolf Bayer Vacuumverpackung GmbH

Christian Frericks

Leiter Qualitätsmanagement

DGQ-Qualitätsmanager, DGQ-Auditor Qualität

BRC/loP Global Standard	Anzahl Seiten:	5 von 5	Erstellung:	Christian Frericks (-257)
Version:	-	Fassung vom:	03.12.2013	Prüfung und Freigabe:
				Christian Frericks (-257)