

Konformitätserklärung

für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen

1. Ausstellendes Unternehmen:

Golden Compound GmbH
Saerbecker Str. 42
D-49549 Ladbergen

2. Datum der Konformitätserklärung

Dies Erklärung wurde erstellt am: 07.04.2022

3. Bestätigung, dass der Gegenstand die relevanten Vorgaben, festgelegt durch die EU-Gesetzgebung, für Lebensmittelkontaktmaterialien und –artikel erfüllt

Wir bestätigen, dass die nachstehend aufgeführten Materialien und Gegenstände

Artikelbezeichnung	Verwendetes Material	Verarbeitungsprozess
GC pro 3545 BO	GC pro 3545 BO	Spritzguss

dazu geeignet sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen.

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. Spezifikation zur Verwendung des Gegenstandes

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

5. 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.

Golden Compound bestätigt hiermit, dass die spezifizierten Grenzwerte unter den in Abschnitt 4 genannten Bedingungen eingehalten werden.

FCM Nr.	Substanz / Substance	Spezifisches Migrationslimit / Specific Migration Limit (mg / kg food)
234	Maleic anhydride	Group restriction of 30 mg/kg calculated as Maleic acid
248	Maleic acid	
1060	Sunflower Seed Shells	-

6. Dual Use Substances

Basierend auf den Informationen der Vorlieferanten können die nachfolgenden Stoffe, die nach Reg. (EC) No 1333/2008 auch als Lebensmitteladditiv zugelassen sind, in den Gegenständen vorhanden sein. Falls anwendbar ist das entsprechende Limit angegeben.

E Number / E Nummer	Substanz / Substance	Limit im Lebensmittel / Limit in Food (mg/kg food)
-	-	-

7. Schwermetalle

Die Vorgaben der Richtlinie 94/62/EG (Einschließlich der Änderungsrichtlinien 2004/12/EG und 2005/20/EG) bzgl. Schwermetallgehalte werden eingehalten.

8. SVHC Stoffe

Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) sind für das Material erfüllt. Es sind keine besorgniserregenden Stoffe im Sinne der VO (EG) Nr. 1907/2006 in Mengen größer 0,1 % enthalten. Grundlage ist die jeweils gültige "Candidate List of Substances of Very High Concern" (SVHC-Liste).

9. Haftungsausschluß

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

Es liegt in der Verantwortung unseres Kunden darüber zu entscheiden ob die Informationen in dieser Erklärung ausreichend sind, um die von uns gelieferten Materialien unter den beabsichtigten Anwendungsbedingungen (Abfüllung, Verarbeitung, Lagerung, Zubereitung, etc.) mit Lebensmittel in Kontakt zu bringen und in den jeweiligen Ländern zu vermarkten.

Der Kunde 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.

Diese Erklärung ist nur gültig, wenn die von uns gelieferten Materialien oder Gegenstände nach guter Herstellungspraxis unter Beachtung unserer technischen Spezifikationen und ohne thermische oder anderweitige Schädigung verarbeitet werden.

Diese Erklärung trifft keine Aussage über die technische Eignung der gelieferten Materialien und Gegenstände, wenn diese in Kontakt mit Lebensmitteln gebracht werden. Die technische Eignung der gelieferten Materialien und Gegenstände muss vom Kunden durch geeignete Abfüll- und Lagerversuche mit den relevanten Lebensmitteln unter den beabsichtigten Anwendungsbedingungen und unter Berücksichtigung von möglichen Wechselwirkungen zwischen den Materialien und Lebensmitteln (z.B. Änderung der organoleptischen Eigenschaften, Konsistenz, Migration etc.) geprüft werden.

Diese Erklärung ersetzt alle bisherigen Erklärungen, die in Übereinstimmung mit Spezifikation zu den gleichen Materialien oder Gegenständen ausgestellt wurden.