

VAKU Norbert Gruszka
Al. Armii Krajowej 4a
35-307 Rzeszów
NIP: 872-240-72-35

biuro@pakujprozniowo.pl
www.pakujprozniowo.pl

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

1. Nazwa wyrobu: Worki gładkie, worki moletowane i rękawy moletowane do pakowania próżniowego z trójstronnym zgrzewem, są opakowaniami barierowymi, wykonanymi z materiałów: folia poliamidowo-polietylenowa.

2. Przeznaczenie i zastosowanie: pakowanie próżniowe (VAC) oraz w atmosferze modyfikowanej (MAP) produktów spożywczych kwaśnych, mlecznych i zawierających tłuszcz, lub innych wyrobów posiadających kontakt z żywnością.

3. Dokumenty odniesienia: W oparciu o deklaracje producenta i w wyniku przeprowadzonych badań deklarujemy, że wymieniony w pkt.1 wyrób spełnia wymagania ujęte w:

- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1895/2005 z dnia 18 listopada 2005 r. w sprawie ograniczenia wykorzystania niektórych pochodnych epoksydowych w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 2015/174 z dnia 5 lutego 2015 w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 2016/1416 z dnia 24 sierpnia 2016 w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 2017/752 z dnia 28 kwietnia 2017 w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Dyrektywie Unii Europejskiej nr 94/62 EC art. 11 odnośnie maksymalnej zawartości metali ciężkich w materiałach opakowaniowych <100ppm;

- Dz.U. 2013, poz.888/ Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi

- Rozporządzeniu Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) nr 1282/2011 w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 1183/2012 z dnia 30 listopada 2012 w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) nr 202/2014 z dnia 3 marca 2014 zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 2018/79 z dnia 18 stycznia 2018 zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 2019/37 z dnia 10 stycznia 2019 w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 2019/1338 z dnia 8 sierpnia 2019 zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- Rozporządzeniu Komisji (UE) 2020/1245 z dnia 2 września 2020 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktów z żywnością;

- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r, nr 136 poz. 914 ze zmianami).

4. Migracja globalna dla płynów modelowych: 3% kwasu octowego, 10% etanolu, olej z oliwek – warunki badania 10dni / 60°C.

5. Migracja specyficzna SLM: (limit migracji specyficznej): 95% etanol – warunki badania 10dni / 60°C.

Graniczne wartości migracyjne są przestrzegane pod następującymi warunkami kontrolnymi (6dm² folii/1kg artykułu spożywczego).

Po badaniu stwierdzono, że wyniki migracji ogólnej są niższe od wartości granicznej zdefiniowanej w Rozporządzeniu (WE) 10/2011, która obecnie wynosi 10mg/dm² pola powierzchni wyrobu.

SUBSTANCJA	FCM	Nr CAS	SML (mg/kg)
Kaprolaktan	212	0000105-60-2	15
Etylenoimina	334	0000151-56-4	DL 0,01 mg/kg
1,6-Diaminohexane	305	0000124-09-4	SML 2,4
Acetic Acid	115; 10	0000064-19-7	SML 60 mg/kg
Acetic Acid, Vinyl Ester	231	0000108-05-04	SML 12 mg/kg
Citric Acid	139	0000077-92-9	SML 60 mg/kg
Formaldehyde	98	0000050-00-0	SML 15 mg/kg
Formic Acid	114	0000064-18-6	SML 60 mg/kg
Methanol	117	0000067-56-1	SML 60 mg/kg
Octadecyl 3 (3,5 ditert-butyl-4hydroxyphenyl) propionate	433	0002082-79-3	SML 6 mg/kg
Polyethyleneglycol	638	0025322-68-3	SML 60 mg/kg
Polyethyleneglycol Sorbitan Monolaurate	568	0009005-64-5	SML 60 mg/kg
Polyethyleneglycol (EO=1,50) ethers of linear and branches primary (C8-C2) alcohols	799		SML 1,8 mg/kg
Silicon dioxide	504	0007631-86-9	QMA 2 mg/dm ² , QM 10000 mg/kg
Talc	615	0014807-96-6	SML 60 mg/kg
DODATKI PODWÓJNEGO ZASTOSOWANIA			
SUBSTANCJA	NR REFERENCYJNY	NR CAS	E NR
Acetic Acid	10090; 30000; 30612; 17275; 55040	0000064-19-7	E 260
Citric Acid	14680; 44160	0000077-92-9	E 330
Polyethyleneglycol	23590; 76960	0025322-68-3	E 1521
Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	79040	0009005-64-5	E 432
Silicon dioxide	83240; 85580	0007631-86-9	E 551
Talc	92080; 77718 83240; 85580	0014807-96-6	E 553b

Nasze wyroby nie zawierają ftalanów i bazujących na adipatach zmiękczaczy (jak np. DEHP lub DEHA), BADGE, NOGDE lub pierwszorzędnych aromatycznych aminów (PAA). Nie występują w nich fotoinicjatory (benzofenony, ITX itp.). Nie są stosowane dodatki takie jak BPA lub BPS.

Wyroby nie zawierają olejów mineralnych, związków PVC, związków PFAS, substancji NIAS oraz substancji chemicznych ujętych w Rozporządzeniu REACH wraz z późniejszymi zmianami.

Użycie pudrów jest regulowane odpowiednimi przepisami dotyczącymi produkcji artykułów spożywczych. Organizmy genetyczne modyfikowane oraz alergeny nie są wykorzystywane w produkcji folii.

Nie są stosowane surowce wtórne (Rozp.(WE) 282/2008). Produkty nie zawierają substancji SVHC wg. Zarządzenia WE 1907/2006.

Warunki i czas przechowywania: magazynowanie w temperaturze 5-25°C, w wilgotności <80%. Nie składować bezpośrednio na podłodze oraz w miejscu nasłonecznionym lub obok źródeł ciepła. W przypadku dużej różnicy temperatur składowania, należy wydłużyć proces sezonowania do 48 h w miejscu przeznaczenia.

Po zapakowaniu, produkty mogą być przechowywane przez okres wskazany przez ich producenta, jako okres przydatności do spożycia przy spełnieniu wymagań dotyczących warunków przechowywania.

Brak bariery funkcjonalnej.

Stosunek powierzchni do objętości wynosi 6 dm²/kg żywności.

Informuję, że numerem partii jest data produkcji, jeśli nie zaznaczono inaczej na etykiecie produktowej.