

Lieferant / Supplier:

Neupack Verpackungen GmbH & Co. KG
Doerriesweg 15
22525 Hamburg

1 Allgemeines / General information

Diese Erklärung gilt für die folgenden Artikel / *This declaration applies to the following articles:*

Artikel-Bezeichnung / PET-Serien / *PET series**: 09X, 10X, 11X, 12X, 14X, 15X, 16X, 18X, 21X,
Article designation: 22X, 23X, 24X, 25X, 26X, 27X, 28X, 30X, 33X, 35X, 36X, 39X

Produktbeschreibung / Becher und Deckel aus Polyethylenterephthalat (PET) in glasklar,
Product description: schwarz und weiß, bedruckt und unbedruckt / *Cups and lids made from polyethylene terephthalate (PET) in crystal clear, black and white, with/without printing*

* Deckel-Artikelnummern beginnen mit Ziffer 4 / *lid article numbers begin with the number 4*

Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften in der zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Erklärung geltenden Fassung:

The products comply with the requirements of the following legislation in the version applicable at the time of issue of this declaration:

VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, insbes. Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17
REGULATION (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food, in particular Article 3, Article 11(5), Article 15 and Article 17

VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
REGULATION (EC) No. 2023/2006 on Good Manufacturing Practice for materials and articles intended to come into contact with food

VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
REGULATION (EU) No. 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food

VERORDNUNG (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) einschließlich der jeweils gültigen SVHC-Liste
REGULATION (EC) No. 1907/2006 concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH) including the respective valid SVHC list

RICHTLINIE 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle hinsichtlich des Summenparameters bestimmter Schwermetalle
DIRECTIVE 94/62/EC on packaging and packaging waste with regard to the sum parameter of certain heavy metals

RICHTLINIE 2011/65/EU: Die Konzentrationen der Schwermetalle: Blei, Cadmium, Quecksilber und sechswertiges Chrom, Flammschutzmittel: polybromierte Biphenyle (PBB), polybromierte Diphenylether (PBDE) und Phthalate: Bis(2-Ethylhexyl)phthalat (DEHP), Benzylbutylphthalat (BBP), Dibutylphthalat (DBP), Diisobutylphthalat (DIBP) in diesem Produkt überschreiten nicht 0,1 Gewichtsprozent bzw. 0,01 Gewichtsprozent für Cadmium.

Directive 2011/65/EU: The concentrations of the heavy metals: lead, cadmium, mercury & hexavalent chromium, flame retardants: polybrominated biphenyls (PBBs), polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) and phthalates: Bis(2-Ethylhexyl) phthalate (DEHP), Benzyl butyl phthalate (BBP), Dibutyl phthalate (DBP), Diisobutyl phthalate (DIBP) in this product do not exceed 0.1% by weight; and 0.01% by weight for cadmium.

2 Spezifikation zur Verwendung / *Specification for use*

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmitteln geeignet:

The products are suitable for direct contact with the following foods:

☒ alle Arten von Lebensmitteln

all types of food

Anwendungen / *Use:*

☒ Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühl- und Kühlungsbedingungen

Any food contact under deep-freeze and refrigeration conditions

☒ Langzeitlagerung von mehr als 6 Monaten bei Raumtemperatur oder darunter

Long-term storage of more than 6 months at room temperature or below

☒ Temperaturanwendungen und Heißabfüllungen bis zu 70°C

Temperature an hot filling applications up to 70 °C

3 Migration und Restgehalte / *Migration and residual contents*

3.1 Gesamtmigration / *Overall migration*

Die Gesamtmigration liegt bei spezifikationsgemäßer Anwendung bei $\leq 10 \text{ mg/dm}^2$. Die Prüfung erfolgte unter den folgenden Bedingungen:

The overall migration is $\leq 10 \text{ mg/dm}^2$ when used as specified. The test was carried out under the following conditions:

Simulanz / <i>Simulant</i>		Dauer / <i>Time</i>	Temperatur / <i>Temperature</i>
A	Ethanol 10 Vol.-% / <i>Ethanol 10 % (v/v)</i>	2 h	100 °C
B	Essigsäure 3 Gew.-% / <i>Acetic acid 3 % (w/v)</i>	2 h	100 °C
D2	Pflanzliches Öl / <i>Vegetable oil</i>	2 h	100 °C

3.2 Spezifische Migrationslimits (SML) und maximale Restgehalte (QM) bzw. (QMA) / *Specific migration limits (SML) and maximum residual contents (QM) or (QMA)*

Das Material kann die im Folgenden aufgelisteten Stoffe mit spezifischem Migrationslimit enthalten. Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird basierend auf Worst-Case-Berechnungen oder Migrationstests für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt.

The material may contain the substances listed below with specific migration limits. Compliance with the required limits is confirmed based on worst-case calculations or migration tests for the specified food types and conditions of use.

FCM No.	Name	SML / SML(T) [mg/kg]
227	Ethylene glycol (MEG)	30
263	Di-ethylene glycol (DEG)	30
291	Isophthalic acid	30
785	Terephthalic acid	7,5

3.3 Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen gemäß den Artikeln 17 und 18 der VO (EU) Nr. 10/2011 die Konformität festgestellt wurde / Ratio of the surface area in contact with foodstuffs to the volume on the basis of which conformity was established in accordance with Articles 17 and 18 of Regulation (EU) No. 10/2011

6 dm² pro 1 kg Lebensmittel
6 dm² with 1 kg food

3.4 Dual-Use

Gemäß den Informationen der Rohstofflieferanten können folgende Additive mit doppeltem Verwendungszweck enthalten sein:

According to the information provided by the raw material suppliers, the following dual-use additives may be included:

- E 551
- E 338

3.5 Non-Intentionally Added Substances (NIAS)

NIAS werden mittels eines 95%-Ethanol GC-Screenings geprüft und gehen nicht auf Lebensmittel in Mengen von mehr als 10 ppb über. Anderenfalls erfolgt eine Risikobewertung gemäß Artikel 19 der VO (EU) Nr. 10/2011.

NIAS are tested by means of a 95%-ethanol GC-screening and do not migrate into food in quantities of more than 10 ppb. Otherwise, a risk assessment is carried out in accordance with Article 19 of Regulation (EU) No. 10/2011.

3.6 Weitere Substanzen mit Beschränkungen für Materialien und Gegenstände aus Kunststoff / Other substances with restrictions for materials and articles made of plastic

Die in ANNEX II genannten Metalle gemäß Punkt (1), Tabelle 1 der VO (EU) Nr. 10/2011 oder die in VO (EG) Nr. 1907/2006 gelisteten und nicht-gelisteten primären aromatischen Amine gemäß Punkt (2) der VO (EU) Nr. 10/2011 sind nicht vorhanden bzw. werden nicht in Mengen abgegeben, die die angegebenen Migrationsgrenzwerte überschreiten.

The metals listed in ANNEX II according to point (1), Table 1 of Regulation (EU) No. 10/2011 and the primary aromatic amines listed or non-listed in Regulation (EC) No. 1907/2006 according to point (2) of Regulation (EU) No 10/2011 are not present or are not released in quantities exceeding the specified migration limits.

4 Funktionelle Barriere gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 10/2011 / Functional barrier in accordance with Article 13 of Regulation (EU) No. 10/2011

Es wird keine funktionelle Barriere verwendet.
No functional barrier is used.

5 Recyclingmaterial gemäß VO (EU) 2022/1616 / Recycled material in accordance with Regulation (EU) 2022/1616

Es wird kein Recyclingmaterial eingesetzt.
No recycled material is used.

6 Allergene in Lebensmitteln / Allergens in food

Die folgenden Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (wie in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt), werden bei der Herstellung nicht verwendet:

The following substances or products causing allergic reactions or intolerances (as listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011) are not used during manufacturing:

- ☒ Glutenhaltiges Getreide sowie Produkte daraus / *Cereals containing gluten and products thereof*
- ☒ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Crustaceans and products thereof*
- ☒ Eier und Eierzeugnisse / *Eggs and products thereof*
- ☒ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Fish and products thereof*
- ☒ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Peanuts and products thereof*
- ☒ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Soybeans and products thereof*
- ☒ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / *Milk and products thereof (including lactose)*
- ☒ Nüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse) und Produkte daraus / *Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts) and products thereof*
- ☒ Sellerie und Erzeugnisse daraus / *Celery and products thereof*
- ☒ Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Mustard and products thereof*
- ☒ Sesamsamen und Erzeugnisse daraus / *Sesame seeds and products thereof*
- ☒ Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l (Gesamt-SO₂) / *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l (total SO₂)*
- ☒ Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Lupin and products thereof*
- ☒ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Molluscs and products thereof*

7 Gentechnisch veränderte Organismen (GVOs) und Rohstoffe tierischen Ursprungs / Genetically modified organisms (GMOs) and animal derived raw materials

In den finalen Produktionsprozessen werden keine Prozesshilfsmittel (Additive) eingesetzt, die absichtlich aus GVOs oder auf Basis tierischer Erzeugnisse hergestellt wurden. Die Tatsache, dass diese Stoffe in der Endproduktionsphase der Produkte nicht zugesetzt werden, schließt jedoch nicht aus, dass aufgrund der spezifischen Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe und/oder des Herstellungsprozesses Spuren dieser Stoffe vorhanden sein können.

No processing aids (additives) intentionally produced from GMOs or based on animal products are used in the final production processes. However, the fact that these substances are not added in the final production phase of the products does not exclude the possibility that traces of them may be present due to the specific characteristics of the raw materials used and/or the manufacturing process.

8 Endokrine Disruptoren / Endocrine Disruptors

Im Hinblick auf die Listen I und II endokriner Disruptoren, die 2020/2021 veröffentlicht (edlists.org) und regelmäßig mindestens alle zwei Jahre auf der Grundlage der

With regard to the Endocrine Disruptors lists I and II launched in 2020/2021 (edlists.org) and regularly updated at least bi-annually based on

- ☒ REACH-VO (EG) Nr. 1907/2006 / *REACH Regulation (EC) No. 1907/2006*
- ☒ VO über Biozidprodukte (EU) Nr. 528/2012 (BPR) und VO (EU) 2017/2100 / *Biocidal Products Regulation (EU) No. 528/2012 (BPR) and Regulation (EU) 2017/2100*
- ☒ VO über Pflanzenschutzmittel (EG) Nr. 1107/2009 (PPPR) und VO (EU) 2018/605 / *Plant Protection Products Regulation (EC) No. 1107/2009 (PPPR) and Regulation (EU) 2018/605*
- ☒ Kosmetikprodukte-VO (EG) Nr. 1223/2009 (CR) / *Cosmetic Products Regulation (EC) No. 1223/2009 (CR)*

aktualisiert werden, und nach unserem aktuellen Kenntnisstand (verfügbare Lieferantenauskünfte und Erfahrungswerte) bestätigen wir, dass die dort aufgeführten Stoffe bei der Herstellung weder absichtlich verwendet werden noch in mehr als Spuren vorhanden sind. Gesonderte Analysen werden nicht durchgeführt. / *and according to our current knowledge (available supplier information and our experience), we confirm that the substances listed there are neither intentionally used during production nor are they present in more than trace amounts. Specific analyzes are not carried out.*

9 Mikrobiologie / Microbiology

Im kulturellen Nachweisverfahren werden folgende Keimzahlen nicht überschritten / *The following bacterial counts are not exceeded in the cultural detection method:*

	Grenzwert / Limit
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl <i>Aerobic mesophilic total viable count</i>	≤ 10 KbE / 100 cm² <i>≤ 10 CFU / 100 cm²</i>
Hefen / Schimmelpilze <i>Yeasts / moulds</i>	
E. coli / Coliforme P. aeruginosa Salmonella spp. Koagulase-pos. Staphylokokken	Nicht nachweisbar / Probe <i>Not detectable / sample</i>

10 Sensorik / Sensory parameters

Verpackungen dürfen gemäß § 31 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) bzw. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 keine Stoffe auf Lebensmittel oder deren Oberfläche in Mengen abgeben, die geeignet sind, die Zusammensetzung oder Geruch, Geschmack oder Aussehen der Lebensmittel unverträglich zu beeinträchtigen. Die organoleptischen Eigenschaften Geruch und Geschmack der Becher und Deckel überschreiten den gemäß der 61. Mitteilung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) auf einer Skala von 0 bis 4 (keine bis starke Abweichung) festgelegten Median von 2,5 nicht. Die Routineprüfung erfolgt gemäß DIN 10955:2004-06 mit Wasser als Lebensmittelsimulanz.

According to § 31 of the German Food and Feed Code (LFGB) and Regulation (EC) No. 1935/2004, packaging materials must not release substances onto food or its surface in quantities that are likely to have an unacceptable adverse effect on the composition or odor, taste or appearance of the food. The organoleptic properties odor and taste of the cups and lids do not exceed the median of 2.5 on a scale of 0 to 4 (no to strong deviation) according to the 61st communication of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR). Regular testing is carried out in accordance with DIN 10955:2004-06 using water as a food simulant.

11 Bedruckung / Printing

Die eingesetzten Druckfarben sind migrationsarm und zur Bedruckung von Lebensmittelverpackungen im Sinne der genannten Vorschriften geeignet und werden in Übereinstimmung mit der EuPIA „Good Manufacturing Practices (GMP) - Printing inks for food contact materials“ hergestellt. Verwendete oder bekanntermaßen vorhandene Stoffe mit Migrationspotential entsprechen den Beschränkungen gemäß der VO (EU) Nr. 10/2011 und/oder der Schweizer Verordnung 817.023.21 Anhang 2 oder 10.

The printing inks used are low-migration and suitable for printing on food packaging in accordance with the above-mentioned regulations and are manufactured in accordance with EuPIA “Good Manufacturing Practices (GMP) - Printing inks for food contact materials”. Substances used or known to be present with migration potential comply with the restrictions according to Regulation (EU) No. 10/2011 and/or Swiss Ordinance 817.023.21 Annex 2 or 10.

12 Färbemittel für Polymere / Colorants for polymers

Alle verwendeten Farbstoffe erfüllen die Anforderungen der European Resolution AP (89)1 in Bezug auf die zulässigen Höchstwerte für Schwermetalle, primäre aromatische Amine, sulfonierte aromatische Amine und polychlorierte Biphenyle.

All the colorants used meet the requirements established in European Resolution AP (89)1 in regard to the maximum permissible levels of heavy metals, primary aromatic amines, sulphonated aromatic amines and polychlorinated biphenyls.

13 Nanotechnologie / Nanotechnology

Absichtlich hergestellte und für die Modifizierung spezifischer Eigenschaften vorgesehene Additive in Nanoform (Definition gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) werden bei der Herstellung der Produkte nicht verwendet. Natürlich vorkommende und durch übliche Verarbeitungsverfahren entstehende Nanopartikel sind ubiquitär vorhanden und werden von dieser Erklärung nicht berücksichtigt.

Additives intentionally manufactured in nanoform (definition according to Regulation (EU) No. 1169/2011) intended for the modification of specific properties are not used in the production of the products. Naturally occurring nanoparticles and nanoparticles resulting from common processing methods are ubiquitous and are not covered by this declaration.

14 Zusammenfassung und Gültigkeit / Summary and validity

Gegen die Verwendung des Produktes im Sinne der EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 bestehen keine Bedenken. Die eingesetzten Materialien/Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Diese Bestätigung gilt für die gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben der genannten Rechtsakte für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der technologischen Eignung des Materials in der konkreten Anwendung mit dem vorgesehenen Füllgut und für von der in der Konformitätserklärung angegebenen Information abweichende Einsatzbedingungen hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Diese Erklärung ist gültig, solange es keine relevanten Änderungen im Herstellprozess oder der betreffenden Rechtsprechung gibt. Es wird empfohlen, Aktualisierungen regelmäßig abzufragen.

There are no objections to the use of the product within the meaning of EU Framework Regulation (EC) No. 1935/2004. The materials/raw materials used comply with Regulation (EU) No. 10/2011. This confirmation applies to the articles supplied as described. Accordingly, the material fulfills the requirements of the above-mentioned legal acts for contact with the specified filling goods if the specified food contact conditions are observed. The user must check by himself of the technological suitability of the material in the specific application with the intended filling material and for conditions of use deviating from the information given in the Declaration of Conformity.

This declaration remains valid as long as there are no relevant changes in the manufacturing process or the relevant legislation. It is recommended to check for updates regularly.

Hamburg, 07.08.2024

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.