

PRODUKTSICHERHEITSINFORMATION

PLEXIGLAS® *pro*TERRA FARBLOS 0M010 RC HALBZEUGE

Lebensmittelkontaktregulierung Version 1.0

Hersteller:

Röhm GmbH
Acrylic Products
Riedbahnstrasse 70
64331 Weiterstadt

Identität der Produkte:

PLEXIGLAS® *pro*TERRA Farblos 0M010 RC

Erklärung zum Lebensmittelkontakt nach (EU) 10/2011 - Verordnung über Kunststoffe und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen:

PLEXIGLAS® *pro*TERRA Farblos 0M010 RC – Halbzeuge sind als wiederverwendbare Artikel vorgesehen. Sie können zur Herstellung von Abdeckungen, Fenstern, Platten, Schutzvorrichtungen oder vergleichbaren Anwendungen verwendet werden, die in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben eingesetzt werden.

Oben benannte **PLEXIGLAS® *pro*TERRA Farblos 0M010 RC – Halbzeuge** sind beidseitig mit Food Contact geeignetem Kunststoffmaterial beschichtet. Die Monomere und Additive sind jeweils in der Food Contact Verordnung (EU) 10/2011 gelistet. Prozesshilfsmittel sind in den BfR Empfehlungen XXII gelistet.

Wir bestätigen hiermit, dass die oben genannten farblosen **PLEXIGLAS® *pro*TERRA Farblos 0M010 RC – Halbzeuge**, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollen, geeignet sind, die Voraussetzungen der Anforderungen der Verordnung (EU) 10/2011 und deren Amendments an Kunststoffen und Gegenständen zu erfüllen.

Die Spezifischen Migrationslimits $SML(T) = 6 \text{ mg/kg}$ für Ester von Methacrylaten und Acrylaten sind am finalen Endprodukt einzuhalten.

PLEXIGLAS® *pro*TERRA Farblos 0M010 RC – Halbzeuge können in Kontakt mit trockenen, wässrigen, sauren und öligen Lebensmitteln gemäß den Lebensmittelsimulanzien A, B und D2 in einem breiten Anwendungsbereich gemäß der Testbedingung OM2 (Testzeitraum 10 Tage bei 40 ° C) verwendet werden. Entsprechende Langzeitlagerungen sind bei Raumtemperatur oder kühler, Lagerung unter gekühlten und gefrorenen Bedingungen, einschließlich Heißfüllbedingungen und / oder kurzes Erhitzen auf 80 ° C möglich.

Für **PLEXIGLAS® *pro*TERRA Farblos 0M010 RC – Halbzeuge** darf ein Oberflächen-zu-Lebensmittel Verhältnis von 2,5 dm²/kg darf nicht überschritten werden.

Aus technischen Gründen empfehlen wir, **PLEXIGLAS®**-Produkte im Dauereinsatz nur jeweils für kurze Zeit auf bis zu 70 ° C zu erhitzen.

PLEXIGLAS® proTERRA Farblos 0M010 RC – Halbzeuge sind technisch nicht für den Kontakt mit Ethanol > 20% (Quellen, Rissbildung) geeignet. Bei der Auswahl von Lebensmittelsimulanzien in Migrationstests sollte diese Eigenschaft berücksichtigt werden. Lebensmittel mit > 20% Ethanol werden für PLEXIGLAS®-Produkte nicht empfohlen. Migrationstests mit > 20% Ethanol-Lebensmittelsimulanz schlagen fehl. Bitte fragen Sie unseren technischen Service nach der chemischen Beständigkeit.

EU Verordnung 2023/2006

Die Herstellung von farblosen **PLEXIGLAS® proTERRA Farblos 0M010 RC – Halbzeuge** erfolgt gemäß (EG) Verordnung Nr. 2023/2006 über die gute Herstellungspraxis von Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollen ("GMP-Verordnung").

Für den Herstellprozess wurde ein HACCP-Prozess implementiert.

Weitere Informationen zum Produkt finden Sie in unserem

- technischen Datenblatt
- Sicherheitsdatenblatt und der
- Liste der chemischen Beständigkeit.

Bitte beachten Sie:

Fertige Materialien oder Artikel die in Lebensmittelkontakt gelangen, die dieses Produkt als Bestandteil enthalten, müssen unter anderem die Anforderungen der Gesamtmigrations-grenze (OML) erfüllen - wie in allen genannten Vorschriften für Lebensmittelkontakt angegeben. Die Überprüfung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte (OML und SML) sollte gemäß den Regeln durchgeführt werden.

Wir möchten darauf hinweisen, dass es in der alleinigen Verantwortung des Herstellers des Fertigerzeugnis oder Artikels liegt, die Einhaltung der OML-Anforderungen unter tatsächlichen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen sicherzustellen und diese regelmäßig zu überprüfen.

Der Hersteller von Materialien oder Artikeln mit Lebensmittelkontakt, die dieses Produkt als Bestandteil enthalten, muss insbesondere sicherstellen, dass diese fertigen Materialien oder Artikel die allgemeinen gesetzlichen Anforderungen erfüllen, dass sie die menschliche Gesundheit nicht gefährden oder eine inakzeptable Änderung der Zusammensetzung des Lebensmittels oder eine Verschlechterung seiner organoleptischen Eigenschaften bewirken.

Alle Angaben und weiteren fachlichen Hinweise stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und Erfahrungen von Röhm. Änderungen, insbesondere aufgrund des technischen und wissenschaftlichen Fortschritts, der Geschäftsentwicklung oder aufgrund gesetzlicher Vorgaben, bleiben vorbehalten.

Die Nutzung oder Anwendung dieser Informationen erfolgt auf die alleinige Verantwortung und Gefahr des Käufers, ohne jegliche Haftung von Seiten Röhm, auch im Hinblick auf Schutzrechte Dritter.

Es liegt in der alleinigen Verantwortung des Käufers zu prüfen, ob die Informationen für einen bestimmten Zweck geeignet sind und sich für die beabsichtigte Art der Nutzung oder Anwendung eignen. Die Bewertung der bereitgestellten Informationen sollte nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Röhm GmbH

Produktsicherheit
Deutsche-Telekom-Allee 9
64295 Darmstadt

2021-11-29