

KODNET



Łowicz 23.09.2010

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI-ŚWIADECTWO JAKOŚCI***Producent:*

Miros Poli-Farm sp. z o.o. z siedzibą w Łowiczu, ul. Łyszkowicka 59 deklaruje zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jak również Rozporządzenia Komisji WE nr 2023/2006 z dnia 22.12.2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, że siatka wędliniarska wykonana z nici gumowych i przędzy poliestrowej spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 22.06.2007 (Dz.U. Nr 129 poz. 904) Jednocześnie deklarujemy, że posiadamy dokumenty od dostawców na zastosowane w produkcji surowce świadczące zgodność z obowiązującymi przepisami.

Przeznaczenie siatek: przetwory mięsne ( do pakowania mięs surowych, gotowanych, pieczonych, wędzonych), przemysł mleczarski.

*Zakresy temperatur:*

- siatki do przetworów gotowanych - temperatura do 120°C
- siatki do przetworów pieczonych - temperatura do 240°C

**CONFIRMITY DECLARATION-QUALITY CERTIFICATE***Producer:*

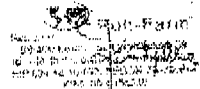
We Poli-Farm Sp. z o.o. residing at Łyszkowicka Street 59 (Łowicz/Poland) declare that according to ordinance of WE no: 1935/2004 European Parliament from 27.10.2004 in case of materials and products purposed for food contact as well Commission Regulation EC no 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for material and articles intended to come into contact with food that meat nets produced from rubber thread and polyester thread fulfill criteria of Health Minister's ordinance from 22.06.2007 (Dz. U. No: 129 pos.904).

Altogether we declare that we have the documents needed from our suppliers for the materials used for production which fulfill the criteria.

Use of nets: meat industry ( intend for packing raw, boiled, roast meat), dairy industry.

*Range of temperatures*

- Nets intende for boiled meat- temperature resistance to 120°C
- Nets intende for roast meat- temperature resistance to 240°C



Poli-Farm Sp. z o.o.  
ul. Łyszkowicka 59 99-400 Łowicz  
tel: +48 46830047  
fax: +48 46830041

www.poli-farm.pl  
export@poli-farm.pl

NIP: 142341810997  
Regon: 750798844  
KRS: 0000155038  
KAPITAŁ ZAKŁADOWY: 50 500 PLN

## 1.1. Anwendungsbeschreibung/Lagerbedingungen

- Siegelrandbeutel: Typ: PA/PE 20/70  
Abmessung: Diverse

Folien, Beutel, Fleischschalen und Salatbeuteln als Bedarfsgegenstand für direkten Lebensmittelkontakt	Lagerung bei 18°C bis 25°C in geschlossenen Räumen. Luftfeuchtigkeit 40% bis 56% relativer Feuchte. 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.
--	---

## 2. Migration und Restgehalte:

Überprüfungen der Migrations- und Restgehaltswerte werden regelmäßig wiederholt, so dass sichergestellt ist, dass die Grenzwerte ständig eingehalten werden. Die Messungen erfolgen gemäß Richtlinie 82/711/EWG (einschließlich der Änderungsrichtlinien 93/8/EG und 97/48/EG) sowie Richtlinie 85/572/EWG (einschließlich Änderungsrichtlinie 2007/19/EG). Folgende Labor-Untersuchungen werden jährlich bei der LGA (TÖV Rheinland) Nürnberg durchgeführt:

- Gesamt-(Global)migration mit unter 2.1 aufgeführten Simulanzlösemittel
- Primäre aromatisch Amina
- (Rest-)Lösemittel-Bestimmung
- Weichmacher Screening (Phthalate, Adipate und andere Weichmacher)
- Mikrobiologische Oberflächenuntersuchung
- Bestimmung des Oberflächenkaliumgehaltes
- Nachweis spezifischer lebensmittelassoziierten Bakterien

### 2.1. Prüfbedingungen für Migrationsprüfungen aufgrund der Anwendung

Simulanz	Prüfbedingungen* (Zeit/Temperatur)
Destilliertes Wasser	4 Stunden/100°C und /oder 10 Tage/ 40 °C
3%ige Essigsäure (G/V)	10 Tage/ 40 °C
Ethanol (50%)	4 Stunden/100°C und /oder 10 Tage/ 40 °C
Olivendöl	10 Tage/ 40 °C

\* Mindestanforderungen - strengere Prüfung wird akzeptiert!

### **9. Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitsklärung**

**Als Lieferant bestätigen wir Ihnen, dass die an Sie spezifizierten Verpackungs-Folien und/oder Beutel bei der Anlieferung den aktuell gültigen lebensmittelrechtlichen Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien und Kunststoffempfehlungen der EU und der USA entsprechen:**

21/2003 22/2003 64/LFGB (Lebensmittel-Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) 78/142 82/711 85/572 88/388 89/107 89/109 90/128 92/39 93/8 93/9 93/10 94/62 95/3 95/11 97/48 99/91 01/62 02/17 1829/2003 1830/2003 1895/2005 1907/2006 (REACH) 1935/2004 (über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) 1999/91 2001/62 2002/17 2002/72 2003/89 2004/1 2004/12 2004/14 2004/19 2005/20 2005/79 2007/19 2008/39 2009/975 2023/2006 (über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) und AP(96)5 AP(2004)1 BFR (Bundesanstalt für Risikobewertung) BRC/IoP Food and Drug Administration (FDA-Regulieren) Code of Federal Regulation 21 (CFR) HACCP.

**Hinsichtlich der Gesamtmigration als Verpackungsmaterial geeignet für den direkten Kontakt mit wässrigen Lebensmitteln wie z.B. Frischfleisch, sauren Lebensmitteln wie z.B. Sauerkonserven, milch-, alkoholhaltigen Lebensmitteln sowie fettigen Lebensmitteln wie z.B. Fleisch- und Wurstwaren.**

Bei der Verwendung unserer Produkte bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen im Sinne der EU-Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der §§30 und 31 des LFGB bestehen keine Bedenken.

Diese Erklärung bezieht sich auf die spezifizierten und gelieferten Produkte. Alle Angaben und Empfehlungen berufen auf Daten und Erkenntnissen zum Zeitpunkt der Erstellung und wurden nach bestem Wissen und Gewissen abgegeben, sollten aber durch den Verwender verifiziert werden. Die Prüfung der Eignung des Packstoffes bzw. Packmittels für den vorgesehenen Einsatzzweck nebst Füllgut obliegt dem Verwender, das heißt, der Packmittelhersteller ist nicht verantwortlich für die Qualitätsveränderungen des Lebensmittels, die durch Wechselwirkungen mit dem Packstoff oder Anteilen desselben entstehen können. Insbesondere wird darauf hingewiesen, dass bei bedruckten Packmitteln kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

Optimax Packaging GmbH & Co. KG ist in Verkehrbringer der Verpackungsmaterialien. Bescheinigungen der Hersteller können bei berechtigtem Interesse vorgelegt werden.