

Lebensmittel Unbedenklichkeitserklärung



Wir,
FIAP GmbH,
Jakob-Oswald-Str. 16
92289 Ursensollen,
GERMANY

bestätigen, dass die genannten Produkte die Anforderungen an Materialien und Gegenstände für den Lebensmittelkontakt gemäß der geänderten Fassung der Europäischen Verordnung (EU) Nr. 10/2011 erfüllen.

- 1345 **profifish FishContainer 60**
- 1346 **profifish FishContainer 105**
- 1347 **profifish FishContainer 80**

Die zur Herstellung dieses Produkts verwendeten Monomere und Additive sind alle in Anhang I der geänderten Fassung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 aufgeführt. Für keine der verwendeten Substanzen gelten spezifische Migrationsgrenzwerte.

Das Produkt enthält die folgenden Dual-Use-Additive: TiO_2 und Calciumstearat.

Das Produkt enthält keine funktionelle Barriere gemäß der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Lebensmittelkontakt: Keine Einschränkung.

Gebrauchstemperatur: Min. Temp.: $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Max. Temp.: $80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Max. Waschtemperatur: $100\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Migrationstests wurden gemäß den Spezifikationen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der jeweiligen Fassung durchgeführt, unter Verwendung von EN 1186.

Das Produkt kann in Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln verwendet werden:

bis zu $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ für maximal 2 Stunden, bis zu $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ für maximal 15 Minuten und bis zu $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ für maximal 24 Stunden.

Das Produkt stellt gemäß Artikel 3 der Rahmenverordnung 1935/2004/EC weder eine Gefahr für die Gesundheit noch für die Umwelt dar. Die Herstellung erfolgt gemäß der Verordnung (EC) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis. Das Produkt entspricht der geltenden EU-Gesetzgebung für Kunststoffmaterialien und -artikel, die für den Lebensmittelkontakt bestimmt sind.



FIAP GmbH
Jakob - Oswald - Str. 16
92289 Ursensollen
GERMANY

+49 9628 9213-0
info@fiap.de
www.fiap.com

Food Safety Declaration



We,
FIAP GmbH,
Jakob-Oswald-Str. 16
92289 Ursensollen,
GERMANY

confirm that the mentioned products meet the requirements for materials and articles intended to come into contact with foodstuffs in accordance with the amended version of European Regulation (EU) No. 10/2011.

- 1345 **profifish FishContainer 60**
- 1346 **profifish FishContainer 105**
- 1347 **profifish FishContainer 80**

The monomers and additives used in the manufacture of this product are all listed in Annex I of the amended version of Regulation (EU) No. 10/2011.

None of the substances used has specific migration limits. The product contains the following dual-use additives: TiO_2 and calcium stearate.

The product contains no functional barrier in accordance with Regulation (EU) No. 10/2011.

Food contact: No restriction.

Use temperature: Min. Temp.: -30 °C. Max. Temp.: 80 °C.

Maximum washing temperature: 100 °C.

Migration tests were conducted according to the specifications of Regulation (EU) No. 10/2011 in its respective version, using EN 1186.

The product can be used in contact with all types of foodstuffs: up to 70 °C for a maximum of 2 hours, up to 100 °C for a maximum of 15 minutes, and up to 40 °C for a maximum of 24 hours. The product poses, in accordance with Article 3 of Framework Regulation 1935/2004/EC, neither a danger to health nor to the environment. Production is performed in accordance with Regulation (EC) No. 2023/2006 on good manufacturing practice.



FIAP GmbH
Jakob - Oswald - Str. 16
92289 Ursensollen
GERMANY

+49 9628 9213-0
info@fiap.de
www.fiap.com