



DESIGN PACK Opakowania Janusz Tyc

ul. Pogodna 32,

55-093 Kątna

NIP 514-027-10-55

✉ biuro@designpack.pl

☎ +48 663 202 987

DEKLARACJA ZGODNOŚCI- Złote Podkłady cukiernicze

Niniejsza deklaracja jest świadectwem zgodności oferowanych przez nas wyrobów z wytycznymi :

Rozporządzenie 1935/2004/EC

Rozporządzenie 1895/2005/EC

Rozporządzenie 597/2008EC

Dyrektywa 2002/72/WE

Rozporządzenie 2023/2006 WE

Niniejszym oświadczamy, że:

Nasi dostawcy materiału stosowanego przez Nas do produkcji naszych podkładów cukierniczych deklarują, że nie zawiera on substancji, które są przedmiotem ograniczeń, z odniesieniem do notowanych wyżej przepisów i spełnia on ogólne limity migracji substancji.

Dla modelowego etanolu:

- Owoce pokroić w kawałki i dokonywane na puree lub pasty
- Owoce przekształcone na kompoty, takich jak dżem, zachowanych w alkoholu substancji > V 5% • Pokrojone warzywa, wykonane na purée
- Warzywa wykonane do zachowania, z alkoholu substancji > 5% V
- Mięso i przetwory na bazie ryb lub półkonserwy, wodnych substancji
- mleko fermentowane, takie jak jogurt
- Śmietana i śmietanka
- Sery
- Ciecz lub pasta podpuszczka
- Ciecz, zupa lub rosół będący podstawą
- Drożdże lub substancje, które wznoszą się na pastę
- Sosy bez tłustych substancji na powierzchni

Dla modelowego izooktanu:

- Suche pieczywo z substancji tłuszczowych na powierzchni
- Świeże pieczywo z substancji tłuszczowych na powierzchni
- Czekolada, wyroby w czekoladzie, zamienniki
- Wypieki z substancji tłuszczowych na powierzchni
- Owoce przekształcone na kompoty, takich jak dżemy, konserwowane substancje oleiste
- Transformowane warzywa konserwowe z substancji oleistych
- Tłuszcze zwierzęce, roślinne i oleje naturalne lub przetworzone
- Margaryna, masło i inne tłuszcze

DESIGNPACK
OPAKOWANIA
ul. Pogodna 32, 55-093 Kątna
NIP 514-027-10-55, REGON 302538444
Tel: +48 663 202 987, Email: biuro@designpack.pl
www.designpack.pl

- Mięso wszelkich zoologicznych gatunków, świeże, schłodzone, solone, wędzone • Mięso wszelkich zoologicznych gatunków, w postaci kremu lub pasty
- Mięsne przekształcone produkty (szynka, salami itp.)
- Mięso i przetwory na bazie ryb lub półkonserwy, z substancji oleistych
- sfermentowane mleko, jogurt, takich jak: zastąpienie izooktan płynu symulującego w etanolu 50% (v/v)
- Sery
- Smażone lub pieczone żywności, takich jak smażone ziemniaki lub placuszki i podobne
- Sproszkowane zupy lub buliony bazy, z tłustych substancji na powierzchni
- Sosy jak majonez lub kremowe sosy sałatkowe i inne sosy przyprawowe • Sosy z olejem i wód w dwóch warstwach
- Musztardy
- Kanapki, tosty z substancji tłuszczowych na powierzchni
- Suchy środek spożywczy z tłuszczu substancji na powierzchni • Kakao proszek
- Ciasto kakao

Wszystkie stwierdzenia są poparte testami analitycznymi przeprowadzonymi zgodnie z MD 21/03/1973, lub w oparciu o obliczenia wykonane z uwzględnieniem zawartości substancji przedstawionych granicami migracji w warunkach testowych. Obliczenia oparte są na założeniu, że 1 kg żywności styka się 6 dm² opakowań. Pragniemy również podkreślić, że limit migracji jest 60 mg / kilogram żywności [ppm], również wyrażone 10mg/dm² (Jeśli certyfikat jest oparta na mg / km można przekształcić go w mg / dm² podzielenie wartość o 6), również chcielibyśmy zwrócić uwagę, że zmiana w tolerancji analitycznej jest między 10% i 20% (12mg/kilo lub 2mg/dm²).

Warunki użytkowania produktu: Dla zachowania w zamrażarce, dla każdego środka spożywczego, stałe lub półstałe, temperatura może być tak niska, jak -40 ° C. Podkład wraz ze środkiem spożywczym, nie mogą być stosowane w tradycyjnym piecu lub w kuchence mikrofalowej, piekarnik.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI- Białe, czarne Podkłady cukiernicze

Nasz dostawca deklaruje, że używana przez Nas folia do laminowania naszych podkładów cukierniczych jest zgodna do stosowania ich z produktami spożywczymi:

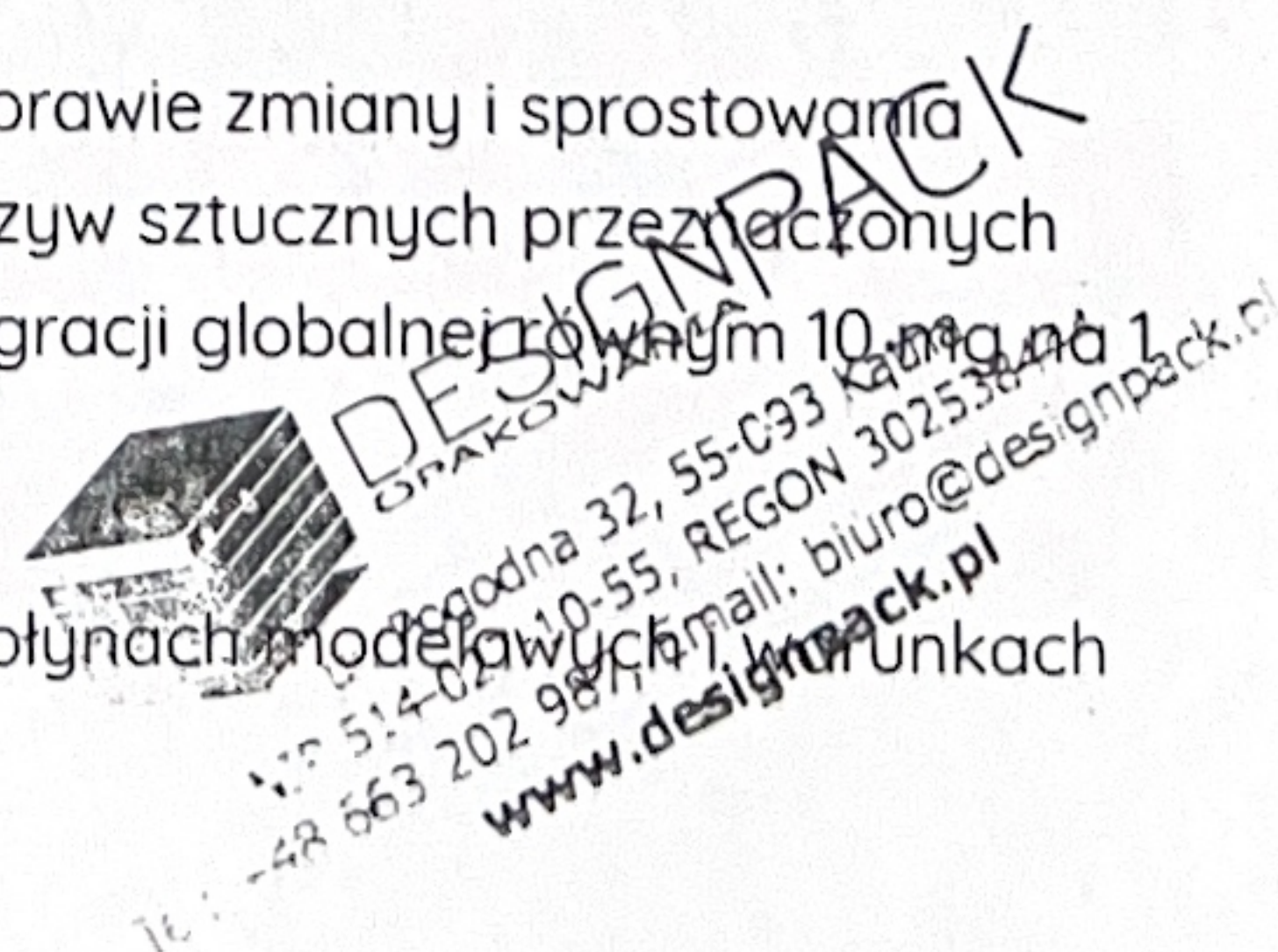
Nasz dostawca zaświadcza, że następujące wyroby:

Folia BOPP do laminowania (PP do laminowania) firmy Garware oraz Folia PET metalizowana do laminowania (PEMO do laminowania) firmy Garware są zgodne z następującymi dokumentami: Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z późniejszymi zmianami Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 2020/1245 z dnia 2 września 2020 r. w sprawie zmiany i sprostowania Rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (tekst mający znaczenie dla EOG) z limitem migracji globalnej równym 10 mg na 1 dm².

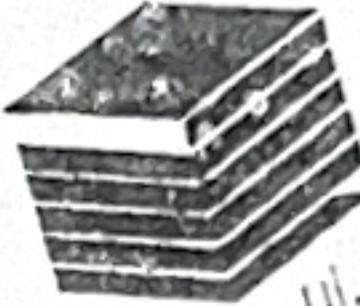
Powyższe produkty spełniają limity migracji globalnej w następujących płynach modelowych w warunkach testowych określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) 10/2011:



- Kwas octowy 3% (w/v), 4 godziny w temperaturze zroszenia,
Etanol 10 % (v/v), 4 godziny w temperaturze zroszenia,
Oliwa z oliwek, 2 godziny w temperaturze 60°C
Następujące monomery i dodatki stosowane w wyżej wymienionych produktach podlegają limitom migracji specyficznej (SML). Ocena została przeprowadzona przy założeniu, że na 1 kg żywności przypada 6 dm² opakowania.
- * GLIKOL MONOETYLENOWY I DIETYLENOWY SML < 30 mg/kg * KWAS TEREFTALOWY SML < 7,5 mg/kg
- * TRITLENEK ANTYMONU SML < 0,04 mg/kg
- W folii tej nie wykorzystujemy żadnych dodatków o podwójnym zastosowaniu.

Powyższe stwierdzenie opiera się na badaniu próbek i uzyskanych wynikach, zgodnie z obecnym poziomem informacji i stanem wiedzy w odniesieniu do folii Garware do laminowania, dostarczanych przez Garware Polyester Ltd.

Niniejsza deklaracja jest ważna przez rok od dnia wystawienia tego dokumentu.

 **DESIGNPACK**
OPAKOWANIA
ul. Pogodna 32, 55-093 Kątna
NIP 514-027-10-55, REGON 302538444
Tel: +48 663 202 987, Email: biuro@designpack.pl
www.designpack.pl