

**Wyprodukowano w UE dla:**  
STAGAST SP. Z O.O.  
ul. Staniewicka 5  
03-878 Warszawa

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI

**Nazwa asortymentu: 691914 WORKI PAPE70 160X230 B/B**  
**691915 WORKI PAPE70 200X300 B/B**  
**691916 WORKI PAPE70 250X350 B/B**

**Skład folii – PA 12 µm + LDPE 55 µm**  
**Tolerancja grubości ± 7 %**

<i>Rozmiar</i>	<i>Nadruk</i>	<i>ID</i>	<i>Data produkcji nadruku</i>	<i>Termin ważności</i>
160 x 230	Brak	691914	-	12 miesięcy od daty produkcji znajdującej się na etykiecie
200 x 300	Brak	691915	-	
250 x 350	Brak	691916	-	

W oparciu o deklaracje producentów oraz wyniki przeprowadzonych badań oświadczamy, że produkowane i dostarczane do Państwa zakładu w/w opakowania spełniają wymagania stawiane w:

- Ustawa z dnia 25.08.2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2006,nr 171, poz.1225) i zmiany do tej ustawy (bezpieczeństwo zdrowotne).

-Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15.10.2013 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania i przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, Ministra także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.

-W przypadku folii laminowanej przy użyciu klejów: wytyczne FDA 21 CFR§175.105 jak również zalecenia XXVIII BfR. W pełni utwardzony klej spełnia wytyczne dyrektywy 2007/19/WE , że zawartość pierwszorzędowych amin aromatycznych w środku spożywczym powinna być poniżej udowodnionej granicy 0,01 mg/kg środka spożywczego ( wyrażony jako anilina).

-Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15.01.2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz.U.2008,nr 17,poz.113)

-Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, jak również Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia wraz z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 202/2014 z dnia 3

marca 2014 r. zmieniającym rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wyniki migracji globalnej są poniżej dopuszczalnego limitu 10 mg/dm<sup>2</sup>.

Testy migracji oparte SA na dyrektywie 82/711/EC , 85/572/EC i 97/48/EC. Limity migracji są zgodne z Dyrektywą 2002/72 i kolejnymi zmianami.

Wartości graniczne są zachowane przy następujących warunkach kontroli: ( 6 dm<sup>2</sup> folii na 1 kg środka spożywczego)

Migracje specyficzną ( SML) i maksymalną koncentrację ( QM) określa lista związków:

<i>Substancje limitowane</i>	<i>Nr FCM</i>	<i>SML/QM ( mg/kg)</i>
N , N-bis ( 2-hydroksyetylo)alkilo (C8-C18)amina	19	<0,3
Propionian oktadecylo 3(3,5-di-ter-butylo-4hydroksylfenylu)	433	<1,2
Kwas tereftalowy	785	<7,5
Kwas izoftalowy	291	< 5
Glikol etylenowy	227	<30
Glikol dietylenowy	263	<30
Kaprolaktam	212	<15

Użytkownik folii jest odpowiedzialny za zweryfikowanie ich odpowiedzialności do jego procesów i produktów żywnościowych. Zastosowanie naszych wyrobów przekraczające wytyczne 85/572/EWG dla przewidzianych środków spożywczych jest na odpowiedzialność użytkownika. W związku z powyższym nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieodpowiedniego zastosowania naszych produktów.

-Rozporządzenie Komisji nr 1895/2005 z dnia 18.11.2005 r. w sprawie ograniczenia wykorzystania niektórych pochodnych epoksydowych w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

-Rozporządzenie Komisji WE nr 2023/2006 z dnia 22.12.2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i i kolejne rozporządzenie zmieniające : (WE) 282/2008,

-Dyrektywa 94/62/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.12.1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych oraz zawartości metali ciężkich i kolejna dyrektywa zmieniająca : 2005/20/WE. Skład produktu w momencie opuszczenia przez niego magazynu producenta odpowiada dyrektywie 94/62/WE: ołów, rtęć, kadm i chrom sześciowartościowy nie są celowo dodawane do produktu, a suma stężeń nie przekracza wagowo 100 ppm.

Posiadamy oświadczenia od dostawców surowców, że sumaryczne zawartości pierwiastków metali ciężkich(ołów, rtęć, kadm i chrom sześciowartościowy) wynosi poniżej 100 mg/kg.

Jednocześnie deklarujemy, że masa i objętość opakowań jest ograniczona do minimum przy uwzględnieniu oczekiwań klienta. Odpady laminowane z nadrukami nadają się do utylizacji, natomiast odpady foliowe nie laminowane z nadrukami lub bez nadają się do recyklingu.

Nasza produkcja odbywa się zgodnie z wymaganiami normy ISO 22000:2005 Certyfikat wydany zostanie przez: ISOQAR CEE Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie. Dokumenty potwierdzające uzyskany certyfikat w zakresie normy ISO 22000:2005 otrzymaliśmy 30 stycznia br.

Informacje dotyczące surowców i ich produktów rozkładu wymienione w załącznikach I i II  
Rozporządzenia UE nr 10/2011

Nazwa	Nr substancji FCM	Nr CAS	Ograniczenia (mg/kg produktu spoż.)	Ilości zastosowane (E) i pozostałe (R) na 6dm <sup>2</sup>
Formaldehyd	98	0000050-00-0	(15)	Poniżej limitu
Aldehyd octowy	128	0000075-07-0	(1)	Poniżej limitu
1-propanol	122	0000071-23-8	1-10 %	Poniżej limitu
2-propanol	118	0000067-63-0	< 1 %	Poniżej limitu
Octan izopropylu		0000108-21-4	1-5%	Poniżej limitu
Bar			1 mg /kg	Poniżej limitu
Kobalt			0,05 mg/kg	Poniżej limitu
Miedź			5 mg/kg	Poniżej limitu
Żelazo			48 mg/kg	Poniżej limitu
Lit			0,6 mg/kg	Poniżej limitu
Mangan			0,6 mg/kg	Poniżej limitu
Cynk			25 mg/kg	Poniżej limitu

Informacje dotyczące substancji wymienionych w załączniku IV, pkt. 7. Rozporządzenia UE nr 10/2011:

#### **Warunki użycia i rodzaj pakowanej żywności:**

Materiał nadaje się do pakowania mięsa, wędlin, serów dojrzewających i twarogów, ryb solonych i wędzonych, warzyw, owoców, kwaszonek oraz pakowania wyżej wymienionych produktów w atmosferze modyfikowanej gazów i warunkach głębokiego mrożenia. Folia z zastosowaniem do maszyn rolowych.

Materiał nadaje się do długotrwałego przechowywania produktów spożywczych w temperaturze pokojowej lub niższej oraz do gotowania w temperaturze do 99°C.  
Produkt nie zawiera alergenów , wolny od GMO

**Niniejszy dokument sporządzony jest w formie elektronicznej i ważny jest bez podpisu**