



HUHTAMAKI

Czeladź, 2013/02/19

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Huhtamaki Foodservice Poland sp. z o.o. oświadczamy, że wyroby, których dotyczy deklaracja wyprodukowane zostały zgodnie z obowiązującymi przepisami, rozporządzeniami i oświadczeniami dotyczącymi bezpośredniego kontaktu z żywnością.

1. OPIS MATERIAŁÓW I PRODUKTÓW.

POJEMNIKI TACKI TACKI TT MENUBOX HAMBURGERBOX NACZYNNIA XPS – artykułu, których dotyczy deklaracja, wykonane zostały ze spienionego polistyrenu, z dodatkami barwników kolorowych.

2. PRZEZNACZENIE WYROBU

POJEMNIKI TACKI TACKI TT MENUBOX HAMBURGERBOX NACZYNNIA XPS – wymienione artykuły przeznaczone są do ogólnego zastosowania, jako opakowanie jednorazowego użytku, w kontakcie z następującymi rodzajami żywności: sucha, kwaśna, wodna, z zawartością tłuszczu (np.: potrawy mięsne, gulasz, warzywa, ryż, wszelkiego rodzaju sałatki warzywne, mięsne, rybne w zalewach majonezowych, olejowych, śmietanowych, świeże mięso, drób, ryby, sery).

Wyroby, których dotyczy deklaracja można przechowywać w temp. $5^{\circ}\text{C} \div 40^{\circ}\text{C} > 24\text{h}$, max temperatura użytkowania 70°C . Produktów tych nie należy stosować do potraw głęboko mrożonych. Produkt nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

** użytkownik opakowania jest odpowiedzialny za sprawdzenie przydatności opakowania dla konkretnego rodzaju żywności. Nie możemy brać odpowiedzialności za zmiany w jakości żywności, które mogą być wynikiem wzajemnego oddziaływania żywności i opakowania lub jego części. Wyrób spełnia wymagania wyszczególnione w deklaracji i nie stanowi zagrożenia dla ludzkiego zdrowia pod warunkiem używania go zgodnie z przeznaczeniem.*

3. WYMAGANIA PRAWNE

Niniejszym oświadczamy, że wyroby, których dotyczy deklaracja są zgodne z obowiązującymi przepisami dla produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz opakowań i odpadów opakowaniowych i spełniają następujące wymagania:

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/ewg i 89/109/ewg;
- 10/2011;
- 2023/2006/EC, opublikowana 22 grudnia 2006, ustala zasady wprowadzenia dobrej praktyki produkcyjnej artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



HUHTAMAKI

4. MIGRACJA

Warunki testu migracji: 10 dni w 40°C woda destylowana; 10 dni w 40°C 3% kwas octowy; 2 dzień w 20 °C izooktan. Wyniki badań (5937/12/GDY/Z, 5938/12/GDY/Z, 5939/12/GDY/Z):

TEST	Method	Unit	Result (White)	Result (Black)	Result (Yellow)
Sensory analysis ¹⁾	DIN 10955:2004				
Odour			0,5	1,0	1,0
Flavour			1,0	1,5	1,5
Sensory analysis ²⁾	DIN 10955:2004				
Odour			0,5	0,5	0,5
Flavour			1,0	1,0	1,0
Sensory analysis ³⁾	DIN 10955:2004				
Odour			0,0	0,0	0,5
Flavour			0,5	0,5	1,0
Overall migration (10 days / 40°C / 3% acetic acid)	PN-EN 1186-1:2005; PN-EN 1186-3:2005	mg/dm ²	<1,0	<1,0	<1,0
Overall migration (10 days / 40°C / 95% ethanol)	PN-EN 1186-1:2005; PN-EN 1186-3:2005	mg/dm ²	<1,0	<1,0	<1,0
Overall migration (2 days / 20°C / isoootane)	PN-EN 1186-1:2005; PN-EN 1186-3:2005	mg/dm ²	<1,0	<1,0	<1,0

Skala oceny natężenia zapachu / smaku	
0	Żadne odczuwalne odchylenie zapachowe / smakowe
1	Ledwie wyczuwalne odchylenie zapachowe / smakowe (jeszcze trudne do zdefiniowania)
2	Słabe odchylenie zapachowe / smakowe
3	Znaczące odchylenie zapachowe / smakowe
4	Silne odchylenie zapachowe i smakowe (ta intensywność nie określa prawdopodobnego maksimum)

SML – brak w składzie komponentów oraz wyrobu gotowego.

DUAL USE SUBSTANCE - brak w składzie komponentów oraz wyrobu gotowego.

* Produkt nie zawiera substancji szkodliwych i niebezpiecznych dla środowiska. Produkt spełnia powyższe wymogi i nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi, pod warunkiem że używany jest zgodnie z przeznaczeniem.

5. TRACEABILITY

Na każdym kartonie zbiorczym (jednostka handlowa wyrobu) znajduje się etykieta zawierająca informacje: Kod produktu, Ilość sztuk w kartonie, Nazwa produktu, pojemność, Nazwa i adres producenta, Numer zlecenia produkcyjnego, Numer kartonu, Data produkcji, numer zmiany. Roszczenia i uwagi będą rozpatrywane w oparciu o powyższe dane. Deklaracja jest ważna do momentu wystąpienia znaczących zmian w produkcji, w procesie produkcyjnym bądź w legislacji.


Paweł Kręciwiłk
Dział Kontroli Jakości
Huhtamaki Foodservice Poland Sp. z o.o.
pawel.kręciwiłk@pl.huhtamaki.com
Tel. + 48 32 888 57 25
Fax + 48 32 888 57 05