

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011

<ul style="list-style-type: none"> • Identität und Anschrift des Unternehmers, der die Konformitätserklärung ausstellt; 	<p>ETIVERA Verpackungstechnik GmbH Innovationspark 3 AT-8321 St. Margarethen an der Raab</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Produkt 	<ul style="list-style-type: none"> • B402-14MARKT#P12,5Z
<ul style="list-style-type: none"> • Datum der Ausstellung 	<p>Juli 2025</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigung, dass dieses Fettpapier die relevanten Anforderungen erfüllt, die in der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, sowie in Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 festgelegt sind; 	<p>Die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 2023/2006 und (EU) Nr.10/2011 idgF. werden eingehalten.</p> <p>Artikel 3: wird bei bestimmungsgemäßem Gebrauch eingehalten</p> <p>Artikel 11 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: mit Verordnung (EU) 1245/2020 wurden Grenzwerte für Lanthanoide festgelegt. Deren Einhaltung wurde analytisch überprüft</p> <p>Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: Die Kennzeichnung entspricht den Anforderungen</p> <p>Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004: Ein System zur Rückverfolgung des Artikels ist gegeben</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Stoffe mit Beschränkungen 	<p>Laut Angabe des Lieferanten werden alle SMLs eingehalten, ein zusätzliches NIAS-Screening ergibt keine Migration von Stoffen Art und Menge.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Dual Use Additives 	<p>Laut Informationen des Lieferanten sind keine derartigen Stoffe enthalten</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en); 	<p>Alle Arten von Lebensmitteln</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel; 	<p>Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Verpackung mittels Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T, wobei $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$, während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wurde; 	<p>6 dm²/1 kg Lebensmittel(simulanz)</p>

