

Anna Gold Handels GmbH  
Warneckestrasse 11  
1110 Wien

Tattendorf, 22. Jänner 2019

### **Konformitätserklärung – Dehnfolie RMF 30**

Die von uns gelieferte RMF-30 Folie, Herstellerbezeichnung „KOEX 811“ von Gruppo Fabbri Svizzera S.A., Via ai Molini, 3 CH-6933 Muzzano entspricht den gesetzlichen Bestimmungen wie nachstehend angeführt:

Verordnung: 1935/2004/EG  
Verordnung: 1895/2005/EG  
Verordnung: 2023/2006/EG inkl. aller Aktualisierungen  
Verordnung: (EU) Nr. 10/2011

### **Diese Erklärungs ist gültig für nachstehende Artikel Nummern**

1001146 RMF 30, 45 CM X 1500 LFM

### **Rückverfolgbarkeit**

Die Rückverfolgbarkeit ist durch die an jedem Folienkern angebrachte Chargennummer gewährleistet.

### **Verwendungsbeschränkung**

Gemäß der Erklärung des Lieferanten ist diese Folie für die Verpackung von Lebensmittel geeignet, für die entweder keine Übertragungsversuche oder Versuche mit den Simulantien A, B und D2 mit einem Reduktionskoeffizienten X/3 oder höher vorgesehen sind, gemäß der beiliegenden Verordnung 10/2011/EG.

Folie ist nicht zur Verwendung im Backofen oder in der Mikrowelle geeignet.

### Lagerbedingungen des Verpackungsmaterial:

- ⇒ Folie darf nicht zum Verpacken von Lebensmitteln verwendet werden, die eine Temperatur von 40°C überschreiten
- ⇒ Folie soll nicht neben Produkten gelagert werden, die Gerüche übertragen können
- ⇒ Das Material eignet sich nicht für die Verpackung mit automatischen Maschinen bei einer Temperatur unter 0 C°
- ⇒ Verarbeitung der Folie muss innerhalb von 12 Monaten erfolgen

### Migrationswerte

Folie enthält Bestandteile mit spezifischen Migrationseinschränkungen, siehe Lieferantenerklärung! Die Migrationsprüfung für die globale und spezifische Migration wurden entsprechend der Verordnung 10/2011/EG durchgeführt und lauten:  
Simulantien A, B und D2 mit einem Reduktionskoeffizienten X/3 oder höher  
10 Tage bei 40°C ( bei längerem Kontakt ).

### Beigefügte Unterlagen

Konformitätserklärung  
Technisches Datenblatt

Mit freundlichen Grüßen

**PETRUZALEK Ges.m.b.H.**

**Declaration of Compliance for Materials intended to come into contact with Food**

This is to declare that PVC plastic film **WEEGAL FILM KOEX 810, KOEX 811, KOEX 812 and KOEX 814** is suitable for the packaging of **MEAT, FRUIT, VEGETABLES, CHEESE, FISH AND FOOD** for which either no test to measure the migration of substances is envisaged or tests are envisaged with simulants A, B and D2 with a reduction factor of X/3 or above as set out by Annex III of Regulation (EU) no. 10/2011. In addition, the above-mentioned material:

**1) COMPLIES with the following European (EU) laws:**

- Directive 78/142/EEC of 30/01/1978
- Regulation 1935/2004/EC
- Regulation 1895/2005/EC
- Regulation 2023/2006/EC as amended
- Regulation (EU) no. 10/2011 of 14 January 2011 as amended
- Resolution AP (92) 2 of the Council of Europe of 19 October 1992

**2) CONTAINS the following components subject to specific migration limits:**

- "Zinc" (Annex II to Regulation (EU) No 10/2011) with SML = 5 mg/kg
- "polyesters of 1,2-propanediol and/ or 1,3- and/or 1,4-butanediol and/ or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C 12-C 18 or n-octanol and/or n-decanol" (FCM substance no. 73 and/or 797) with SML = 30 mg/kg
- "octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate" (FCM substance no. 433) with SML = 6 mg/kg
- "tri-n-butyl acetyl citrate" (FCM substance no. 138) with SML(T) = 60 mg/kg
- "soybean oil, epoxidised" (FCM substance no. 532) with SML = 60 mg/kg
- "adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester" (FCM substance no. 207) with SML = 18 mg/kg

**3) MAY CONTAIN TRACES of substances not directly used in our formulations such as:**

- "vinyl chloride" (FCM substance no. 127) with QM = 1 mg/kg in final product and SML = ND (<0,01 mg/kg)
- "acetic acid, vinyl ester" (FCM substance no. 231) with SML = 12 mg/kg
- "1,4-dihydroxybenzene" (FCM substance no. 295) with SML = 0,6 mg/kg
- "formaldehyde-1-naphthol, copolymer" (FCM substance no. 640) with SML = 0,05 mg/kg
- "2,6-di-tert-butyl-p-cresol" (FCM substance no. 315) BHT (dual use E321) with SML = 3 mg/kg
- "tert-butyl-4-hydroxyanisole" (FCM substance no. 635) BHA (dual use E320) with SML = 30 mg/kg
- "N,N-Diethylhydroxylamine" (CAS no. 3710-84-7) with SML = 0,05 mg/kg
- "peroxides" with SML = 0,05 mg/kg of active oxygen in distilled water for 24 h at 23 °C
- "isododecane" (CAS no. 31807-55-3) with SML = 6 mg/kg.

Such substances, which are not intentionally added, can derive from the presence of impurities in the raw materials or form as reaction and degradation products.

**4) the following ARE NOT USED to produce the material:**

- Phthalates (esters of phthalic acid)
- Substances defined as "SVHC" included or proposed to be included ("candidate list") in Annex XIV of regulation (EC) no. 1907/2006 (REACH), substances in nano-form
- Bisphenol A (2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane)
- Substances defined as "BADGE, BFDGE, NOGE" subject to Regulation 1895/2005/EC.

**5) PRESENCE OF DUAL USE ADDITIVES SUBJECT TO REGULATIONS 1333/08/EC and/or 1334/08/EC:**

- E470a
- E471
- E493
- E570
- N.FL 09.511

According to experimental data and/or theoretical calculations, said substances comply with Regulation (EU) no. 10/2011, art 11 paragraph 3. Users of food contact materials are responsible for warning our company of any restrictions caused by the composition of the food to be packaged (additives and/or flavourings).

**6) OVERALL AND SPECIFIC MIGRATION TESTING CONDITIONS:**

Overall and specific migration testing conditions (Regulation (EU) no. 10/2011) are:

- Simulants A, B and D2: 10 days at 40 °C (OM2) also including OM1 and OM3 contact conditions as specified in annex V of Regulation (EU) no. 10/2011. A reduction factor of X/3 or above is then applied to the D2 test result in accordance with Regulation (EU) no. 10/2011
- Surface area: 1 dm<sup>2</sup>; Volume: 100 ml.

Overall and specific migration limits are not exceeded in the conditions of use envisaged for the materials and in compliance with the "Safety precautions". Suitable supporting information is available for monitoring bodies, obtained from experimental data and/or theoretical calculations on the overall and specific migration levels of the components subject to restrictions. Lab tests and theoretical calculations (in "worst case" conditions) have been carried out assuming that the maximum ratio between the surface area in contact with the food and the volume used to determine the compliance of the material is of 6 dm<sup>2</sup> for 1 kg of packaged food.

We would like to point out that other substances listed in Annex I of regulation (EU) no. 10/2011 - for which there are no restrictions and which are therefore not mentioned in this Declaration of Compliance - may also be used.

Pursuant to Regulation (EC) No. 1935/2004, the material is manufactured in compliance with good manufacturing practices so that, under the defined conditions of use, it does not release its constituents to food in quantities which could endanger human health, bring about an unacceptable change in the composition of the food or bring about a deterioration in the organoleptic characteristics thereof (art 3). The compliance of the material can be demonstrated in a technical dossier supporting this declaration, which will be made available to the competent authorities requesting it. Used components are subject to community authorization as per (EC) Regulation N. 1935/2004 Art. 11. When material is placed on the market, its labelling complies with what settled in art.15 of said Regulation. Material traceability is ensured throughout entire product lifecycle, so that checks, defective products recall, information to consumer and liability charges can be facilitated, according to what's established by Art 17 of (EC) Regulation N. 1935/2004.

#### SAFETY PRECAUTIONS :

The material is suitable for:

- any food contact at frozen and refrigerated conditions
- any long term storage (up to 30 days) at room temperature or below (excluding the above-mentioned conditions of freezing and refrigerating) and included when packed under hot-fill conditions and / or heating up to a temperature T, where  $70\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$  for a maximum of  $t = 120/2^{((T-70) / 10)}$  minutes
- any food contact conditions that includes hot-fill and / or heating up to a temperature T, where  $70\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$  for maximum of  $t = 120/2^{((T-70) / 10)}$  minutes, which are not followed by long term room temperature or refrigerated storage

The material is not suitable for:

- alcoholic foods or food entirely made of fats or preserved in oily or alcoholic mediums
- contact times and temperatures different from those indicated above
- use in conventional and microwave ovens

#### PRODUCER:

GRUPPO FABBRI (SVIZZERA) SA  
Via ai Molini, 3 - 6933 Muzzano (TI) - Switzerland

#### VALIDITY OF THIS DECLARATION

- This declaration shall be valid from the date below and will be replaced in case of substantial changes in the composition or manufacturing of the material, which modify the essential requirements for its compliance, or in case of changes in the applicable regulation
- The information herein provided refers to the products indicated and may not apply if the product is used in combination with other products or in conditions different from the ones listed above.

Muzzano, 06.07.2018

GRUPPO FABBRI (SVIZZERA) SA  
Via ai Molini, 3 - 6933 Muzzano (TI) - Switzerland  
Laboratory Manager/QHSE - Christian Bernasconi

A handwritten signature in black ink, appearing to be the name of Christian Bernasconi.



## Technisches Datenblatt WEEGAL FILM KOEX 810, KOEX 811, KOEX 812, KOEX 814

### 1 Identifizierung des Produkts und der Herstellerfirma

- **Beschreibung des Produkts:** Kunststoffolie auf der Grundlage von PVC - P (Weich-Polyvinylchlorid) auf verschiedenformatigen Spulen, durchsichtig, neutral.
- **Handelsbezeichnung:** WEEGAL FILM KOEX 810, KOEX 811, KOEX 812, KOEX 814
- **Hersteller/Lieferant:**  
**Gruppo Fabbri Svizzera S.A.**  
*Via ai Molini n°3 – CH-6933 Muzzano (Switzerland)*  
*Tel. (+41)(91) 960 15 15 – Fax (+41)(91) 967 27 72*  
*Website: [www.gruppofabbri.com](http://www.gruppofabbri.com) - E-Mail: [gfsvizzera@gruppofabbri.com](mailto:gfsvizzera@gruppofabbri.com)*
- Informationen bereitgestellt von: LAB

### 2 Merkmale des Produkts

- **Chemische Eigenschaften und Zusammensetzung:** Polyvinylchlorid (PVC), additiviert mit Weichmacher, Antioxidantien und Stabilisatoren, alle für den Kontakt mit Lebensmittelprodukten geeignet; Chlorgehalt 37-38 %.
- **Folienart:** Doppelschichtig, dehnbar, mit Antikondensationseffekt
- **Innendurchmesser des Spulenkerns im Karton:** 112,0 - 112,7 mm oder 76,5 mm
- **Außendurchmesser der Spule:** 230 mm (max)
- **Physikalische Eigenschaften:**

Parameter	Maßeinheit	Methode	KOEX 810 10 µm	KOEX 811 11 µm	KOEX 812 12 µm	KOEX 814 14 µm	Nennwert ⓘ
<b>Nominal Dicke</b>	µm	Internal	10	11	12	14	± 18 %
<b>Nominal Band</b>	mm	Internal	Verschiedene	Verschiedene	Verschiedene	Verschiedene	± 6 mm



## Technisches Datenblatt WEEGAL FILM KOEX 810, KOEX 811, KOEX 812, KOEX 814

■ **Mechanische Eigenschaften in Bezug auf die Nenndicke:**

Parameter	Richtung	Maßeinheit	Methode	KOEX 810 10 µm	KOEX 811 11 µm	KOEX 812 12 µm	KOEX 814 14 µm	Nennwert ①
Zugfestigkeit	MD*	Kg/cm <sup>2</sup>	ASTM D882	380	390	400	420	± 10 %
Bruchdehnung	MD	%	ASTM D882	200	210	220	240	± 10 %
Zugfestigkeit	TD**	Kg/cm <sup>2</sup>	ASTM D882	270	275	280	290	± 10 %
Bruchdehnung	TD	%	ASTM D882	280	290	300	320	± 10 %

\* MD = Längsrichtung; \*\* LD = Querrichtung.

■ **Gasdurchlässigkeit in Bezug auf die Nenndicke:**

Gas	Bedingungen	Maßeinheit	Methode	KOEX 810 10 µm	KOEX 811 11 µm	KOEX 812 12 µm	KOEX 814 14 µm	Nennwert ①
Sauerstoff	23 °C, 0 % U.R.	cc/(m <sup>2</sup> *24h) bar <sup>-1</sup>	ASTM F2622 (08)	12.600	11.800	11.000	9.500	± 10 %
Kohlendioxid	23 °C, 0 % U.R.	cc/(m <sup>2</sup> *24h) bar <sup>-1</sup>	ASTM F2476 (05)	99.500	93.000	87.000	74.500	± 10 %
Wasserdampf	38 °C 90 % U.R.	gr/(m <sup>2</sup> *24h) bar <sup>-1</sup>	ASTM F1249 (06)	1.550	1.430	1.300	1.100	± 10 %

- **Optische Merkmale:** Gemäß den „Laborkontrollvorschriften“ und dem „Kontrollprogramm des Herstellungsverfahrens“ werden sie von eigens für diese Prüfung ausgebildetem Personal geprüft.

① Die unten angegebene Toleranzen sind die, die als Parameter für die Qualitätskontrolle an Produktionslinie und / oder im inneren Labor verwendet werden und sind dazu repräsentativ für Produkteigenschaften am Ende des Herstellungsprozesses. Vorausgesetzt, dass oben genannten Eigenschaften in Bezug auf eine Vielzahl von Faktoren und Situationen, wie Erhaltungszustand, Transport, Nutzung und Test verändern können, sind die angegebene Toleranzbereiche rein annähernd.



## Technisches Datenblatt WEEGAL FILM KOEX 810, KOEX 811, KOEX 812, KOEX 814

### 3 Verwendungsbedingungen

- **Allgemeine Verwendungsbedingungen:** Höchsttemperatur: 0 - 40 °C (gemäß den Einstellungen für den Maschinenbetrieb)
- **Maximale Haltbarkeit:** 12 Monate ab Verpackungsdatum auf dem Karton
- **Optimale Verwendungsbedingungen:**
  - DAS MATERIAL EIGNET SICH NICHT FÜR DIE VERWENDUNG IN HERKÖMMLICHEN ÖFEN UND/ODER IN DER MIKROWELLE
  - Es wird geraten, die Spule vor der Verpackung zu konditionieren

### 4 Lagerung

- **Maximale Lagerungszeit:** siehe „Maximale Haltbarkeit“ unter Punkt 3
- **Lagerungsbedingungen:**
  - An einem trockenen Ort bei einer Temperatur unter 30 °C aufbewahren;
  - So lagern, dass die Spulen nicht mit Wasser, Flüssigkeiten und Detergenzien in Berührung kommen;
  - Die Verpackung nicht vor Gebrauch öffnen;
  - Je nach Lieferdatum der Waren wird die Rotation der Lagervorräte empfohlen.
- **Handhabung:** Beschädigung der Spule verhindern, um die funktionelle Eigenschaften zu erhalten

### 5 Verpackungsmethode

Das Produkt wird auf besonderen Unterlageblöcken in einem geschlossenen Karton verpackt. Die Kartons werden dann auf Paletten abgestellt, wo sie doppelt umreift und mit Klarsichtfolie umwickelt werden.