

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung Declaration of Compliance

Artikel-Bezeichnung / Article-description	Intermediate bulk container (IBC)
Produktbeschreibung, -verwendung Productdescription, -usage	300l/ 600l / 800l E / 800l / 1000 l IBC with the following components: 300l/ 600l / 800l E / 800l / 1000 l IBC mit den folgenden Einzelteilen:
inner bottle/ Behälter lid/ Deckel lid seal/ Deckeldichtung valve/ Ventil valve handle/ Ventilgriff valve seal/ Ventildichtung	1000l/ 800l/ 800lE/ 600l/ 300l (HDPE) NW150/ NW225 (HDPE) NW150/ NW225 (EPDM/Viton) 2"/ 3" (HDPE) PP H GF 330 natural + colour 2"/ 3" (EPDM/Viton/PCP)
Article No/ Artikel-Nr.	Variabel/ various
Product description, -usage/ Produktbeschreibung. -verwendung	Transport and storage of foods/ Transport und Lagerung von Lebensmittel
Eurofins sample code (test plan)/ Eurofins Probennummer (Prüfplan)	799-2015-00062008-11 (PP_PM-14-233) 799-2015-00062013-20 (PP_PM-14-233) 799-2015-00062025 (PP_PM-14-233) 799-2015-00062027-31 (PP_PM-14-233) 799-2015-00072842 (PP_PM-14-233)

**We hereby confirm that the above mentioned articles complies with the regulations, directives and laws as described below:
(incl. all subsequend amendmends in force on the data of issues)**

**Hiermit bestätigen wir, dass die oben angegebenen Artikel die Anforderungen der folgenden Richtlinien, Verordnungen und Gesetze erfüllt:
(inkl. aller zum Ausstellungsdatum gültigen Ergänzungen)**

1. Allgemein / General	Basis-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 27. Oktober 2004 [ABl. L338, 13.11.2004, S.4]
	Framework Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and the Council from October 27 th 2004 [OJ. L338, 13.11.2004, p.4]
	Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 [ABl. L384/75, 29.12.2006] über die gute Herstellungspraxis (GMP) inkl. Änderungen Regulation (EC) No. 2023/2006 of the Commission from December 22 nd 2006 [OJ. L384/75, 29.12.2006] on Good Manufacturing Practice (GMP) incl. amendments
	Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 vom 14. Januar 2011 [ABl. L12/l, 15.01.2011] inkl. Änderungen Plastics Regulation (EU) No. 10/2011, from January 14 th 2011 [OJ. L12/l, 15.01.2011] incl. amendments

WERIT Kunststoffwerke W. Schneider GmbH & Co. KG

D-57610 Altenkirchen · Kölner Straße
D-57604 Altenkirchen · Postfach 1460
Tel.: +49 (0) 2681 807-01
Fax: +49 (0) 2681 807-200
info@werit.eu · www.werit.eu

Amtsgericht Montabaur, HRA 10833

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Schneider Verwaltungs-GmbH, Altenkirchen
Amtsgericht Montabaur, HRB 10569
Geschäftsführer: Dr. Helmholtz-Schneider
Dipl.-Ingenieur Ekkehard Schneider
Dipl.-Kaufmann Jörg Schneider
Dipl.-Volkswirt Wilhelm E. Marbach

Bankverbindungen:

Postbank Köln
Konto-Nr. 101 552-504, BLZ 370 100 50
Westerwald Bank eG Altenkirchen
Konto-Nr. 70 021 102, BLZ 573 918 00
Deutsche Bank AG Siegen
Konto-Nr. 282 266 600, BLZ 460 700 90
Commerzbank AG Filiale Siegen
Konto-Nr. 382 703 300, BLZ 460 800 10

IBAN: DE28 3701 0050 0101 5525 04
BIC: PBNKDEFF
IBAN: DE95 5739 1800 0070 0211 02
BIC: GENODE51WWW1
IBAN: DE11 3607 0090 0282 2666 00
BIC: DEUTDE33HAN33
IBAN: DE27 4608 0010 0382 7033 00
BIC: COBADEFFXXX

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01. September 2005 [BGBl. 2005 I, S. 2618] inkl. Änderungen
German Food and Feed Code of September 1 st 2005 [BGBl. 2005 I, S. 2618] incl. amendments
Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung vom 23.12.1997 [BGBl. I 1998 S.5] inkl. Änderungen German Commodity Regulation from December 23 rd 1997 [BGBl. I 1998 S.5] incl. amendments
Décret N° 2007-766 et ses amendements (2008-1469, 2009-1083) portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Decree N° 2007-766 and amendments (2008-1469, 2009-1083) concerning the food contact material and articles
US FDA 21CFR 177.1520 (Olefin polymers)
Japanese Food Sanitation Act (2008)

**Substances with Specific Migration Limit (SML)
Substanzen mit Spezifischen Migrationslimit (SML)**

**Substances used for which restriction and/or specifications are in place under regulation (EC)
No. 10/2011**

All substances subject to restriction by a specific migration limit (SML) were compiled (based on the datasheets relevant for food contact of all used raw materials) and the compliance with the respective limit values ascertained by analyses, calculations or any other plausible way.

Verwendete Stoffe, für welche Beschränkungen oder Spezifikationen in der Kunststoff Verordnung (EU) Nr. 10/2011 inkl. Ergänzungen enthalten sind

Für das untersuchte Produkt wurden die enthaltenen Substanzen mit spezifischen Migrationswert (SML) ermittelt (basierend auf den für den Lebensmittelkontakt relevanten Datenblättern aller eingesetzten Rohstoffe) und deren Grenzwerteinhaltung mittels Analysen, Berechnungen oder über sonstige nachvollziehbare Wege sichergestellt.

FCM 325, 433, 147, 356, 106, 150, 715
plus 6 confidential substances/ und zusätzlich 6 vertrauliche Substanzen

Absence of substances (tested)/ Abwesenheit von Substanzen (getested)

(screening) Bisphenol A, Bisphenol F and Phtalate plasticiers
(Screening) Bisphenol A, Bisphenol F und Phthalateweichmacher

Degradation Products and Impurities (NIAS)/ Abbauprodukte und Verunreinigungen (NIAS)

A screening for non-intentionally added substances (NIAS) was performed and in case substances were found they were subsequently cleared by a risk assessment.

Es wurde ein Screening auf nicht absichtlich zugesetzte Substanzen (NIAS, non-intentionally added substances) durchgeführt und eventuelle Befunde wurden mittels einer Risikoabschätzung abgeklärt

Inertness of the Food Contact Material/ Inertheit des Lebensmittel Kontaktmaterials

A confirmation that the organoleptic properties (smell, taste and colour) of foods are not changes unacceptably was part of the test scope to prove compliance with article 3 of the framework regulation (EC) No. 1935/ 2004 as well as the investigation of overall migration (if legally required for the tested article).

Der Nachweis, dass die organoleptischen Eigenschaften (Geruch, Geschmack und Farbe) von Lebensmittel nicht unverträglich verändert werden war genauso Teil des Untersuchungsumfanges zu Artikel 3 der Rahmen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 wie die Untersuchung der Gesamtmigration (sofern rechtlich für den geprüften Artikel vorgesehen).

Dual-Use-Additive Dual-Use-additives

Substances which are restricted as a direct food additive as well (Dual-use-additives)
Stoffe, die ebenfalls als direkter Lebensmittelzusatz beschränkt sind (Dual-Use-Additive)

None/ keine

Specifications regarding the use Spezifikationen zur Verwendung

<p>Intended type(s) of food(s)/ vorgesehene Art(en) von Lebensmittel</p>	<p>all kinds of food</p> <p>-The Viton sealings are not suitable for acidic foods (ph < 4,5)</p> <p>Alle Arten von Lebensmittel</p> <p>-Die Viton Dichtung ist nicht geeignet für saure Lebensmittel (ph < 4,5)</p>
<p>Intended contact conditions/ Vorgesehene Kontaktbedingungen</p>	<p>Any long term storage at room temperature or below as well as a short heating for up 2 hrs at 70 Grad Celsius or for up to 15 min at 100 Grad Celsius.</p> <p>Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur und darunter sowie eine Kurzzeiterhitzung entweder für bis zu 2 Std auf 70 Grad Celsius oder für bis zu 15 min auf 100 Grad Celsius.</p>
<p>Verhältnis der Oberfläche mit Lebensmittelkontakt zum verwendeten Volumen zur Feststellung der Konformität des Kunststoff-Produkt: / 3. Ratio of food contact surface area to the volume used in order to establish the compliance of the plastic product:</p>	<p>1dm² zu 100 ml Prüflebensmittel One dm² with 100 ml food simulant</p>

**Verwendung einer funktionellen Barriere gemäß 10/2011 Artikel 3
Use of a functional barrier according to 10/2011 Article 3**

keine / none

When used in line with the specifications (see above), there are no concerns regarding the use of the investigated article in direct contact with foodstuffs according to the mentioned regulations, directives and recommendations (see section „covered requirements“), including all respective amendments valid at the date of issues.

This “declaration of compliance for food contact” explicitly covers only food types and application conditions which are included in the above mentioned specifications. The distributing company cannot take responsibility for any further food types or application conditions (duration, temperature) which could cause unforeseeable interactions with the article and thereby adversely affect the compliance of the article. If necessary, a new compliance check would be needed.

This “declaration of compliance for food contact” is based on the tested sample (see sample number) and the distributing company assures that the routine production matches it. Any change in the formulation, the raw materials or the production processes might influence the legal status of the article. This document is therefore, valid as long as no change in the above parameters or the relevant legislation occurs. A regular check/ confirmation of the validity is recommended.

Bei spezifikationsgemäßen Einsatz (s.o.) bestehen keine Bedenken gegen die Verwendung des untersuchten Produktes im direkten Lebensmittelkontakt im Sinne der vorgenannten Verordnungen, Richtlinien und Empfehlungen (vgl. Abschnitt „Abgedeckte Anforderungen“), Jeweils inklusive aller am Ausstellungsdatum gültigen Ergänzungen. Diese „Konformitätserklärung für den Lebensmittelkontakt“ deckt explizit nur Lebensmittelarten und Anwendungsbedingungen ab, die durch die Angaben im oberen Teil eingeschlossen sind. Der Inverkehrbringer kann keinerlei Verantwortung übernehmen für alle darüber hinaus gehenden Lebensmittelarten oder Kontaktbedingungen (Dauer, Temperatur), da diese unvorhergesehene Wechselwirkungen mit dem Artikel hervorrufen und damit die Konformität des Artikels beeinträchtigen können. Falls erforderlich, müsste eine erneute Überprüfung der Konformität erfolgen. Diese „Konformitätserklärung für den Lebensmittelkontakt“ basiert auf dem untersuchten Muster (vgl. Probennummer) und der Inverkehrbringer stellt sicher, dass die Routineproduktion diesem untersuchten Muster entspricht. Jede Änderung der Rezeptur, der Rohstoffe oder der Produktionsabläufe kann den rechtlichen Status des Artikels beeinflussen. Dieses Dokument ist dementsprechend solange gültig, wie es keine Veränderung in den zuvor genannten Parametern oder den relevanten gesetzlichen Anforderungen gab. Eine regelmäßige Überprüfung/ Bestätigung der Gültigkeit wird empfohlen.

Altenkirchen, 26.03.2018

gez. Udo Hummelsberger

Rechtsverbindliche Unterschrift des Inverkehrbringers /
Legally binding signature of distributing company

Firmenname / Company name: WERiT Kunststoffwerke GmbH & Co. KG
Ansprechpartner: Udo Hummelsberger
Adresse: Kölner Strasse 59a
Altenkirchen

The correctness of the content of this document (separately for each raw material) was checked by EUROFINS CONSUMER PRODUCT TESTING GMBH (Hamburg Germany) as independent test laboratory. (Mr. Dr. A. Grabitz)

Die inhaltliche Richtigkeit der abgaben in diesem Dokument (für die Rohstoffe separate) wurde von EUROFINS CONSUMER PRODUCT TESTING GMBH (Hamburg, Deutschland) als unabhängigen Prüflabor geprüft. (Herr Dr. A. Grabitz)