

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1183/2012 z dnia 30 listopada 2012 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 202/2014 z dnia 3 marca 2014 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 174/2015 z dnia 5 lutego 2015r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2006 Nr 171 poz.1225)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 października 2013 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. 2013r nr 0, poz. 1343)
- Dyrektywa 94/62/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych
- Rezolucja Rady europy AP 89(1) tylko barwione.

**6. Przeznaczenie i zakres stosowania wyrobu:**

do pakowania i przechowywania suchych i sypkich wyrobów spożywczych, świeżego, mrożonego mięsa, drobiu, ryb, świeżych, suszonych, kiszonych, mrożonych warzyw i owoców, pieczywa: zwykłego, trwałego, cukierniczego.

**7. Czas i temperatura obróbki i przechowywania w kontakcie z żywnością:**

- długotrwałe przechowywanie
- warunki chłodnicze i mrożenie, bez podgrzewania, do 35st C
- nie stosować w piekarnikach, kuchenkach mikrofalowych
- nie stosować jako zabawki,
- opakowanie nie może być spożywane

**8. Stosunek powierzchni kontaktu z żywnością** do objętości, stosowany do stwierdzenia zgodności materiału lub wyrobu: 6 dm<sup>2</sup> na 1 kg żywności

**9. Dane o barierze funkcjonalnej** nie mają zastosowania.

**10. Oznaczenie natężenia zapachu i smaku** wykonano zgodnie z procedurą badawczą PB/HZL-09- nie stwierdzono różnicy w zapachu i smaku (substancje: woda, masło, cukier puder)

**11. Informacje dotyczące substancji posiadających limit migracji specyficznej zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 10/2011 w tym substancji podwójnego zastosowania (dual use substances), nie stosowano metali, brak obecności pierwszorzędowych amin aromatycznych.**

Numer FCM	Numer Ref.	Numer CAS	SML Mg/kg	Nazwa	Substancja Podwójnego zastosowania
	68320	002082-79-3	6	Propionian oktadecylo 3-(3,5-ditertbutylo-4-hydroxyfenylu)	NIE