



OFI Technologie & Innovation GmbH
Firmensitz: 1030 Wien, Arsenal, Franz-Grill-Straße 5
t: +43 1 798 16 01 - 0 | office@ofi.at | www.ofi.at

Lebensmittelrechtliche Begutachtung

Certificate according to Food Law

Gutachten Nr.: Certificate No.	1800790	Datum: 2018-05-30 Date
Auftraggeber: Client	Verpackungszentrum Graz Anton Mell-Weg 14 8053 Graz Österreich / Austria	
Antrag: Order	2018-04-10	
Produkt(e): Product(s)	Lenzing Modal® Faser Netz – schwarz, braun, beige, gelb, Zwiebelgelb, rot, rot-orange, Rüben-rot, rohweiss Lenzing Modal® Fibre Net – black, brown, beige, yellow, onion-yellow, red, red-orange, beet-red, raw white	
	Rezepturen gemäß Schreiben von / Recipe according to writing from 2018-04-03	
Beschreibung: Description	Zellulose Faser Netz Cellulose Fibre Net	

Erklärung

Die Anforderungen von Art. 3 (1) der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sind in Bezug auf die Zusammensetzung für trockene Lebensmittel ohne Fettstoffe an der Oberfläche sowie ungeschältes oder ungeschnittenes Obst und Gemüse erfüllt.

Die angeführten Produkte stellen in der bekannt gegebenen Zusammensetzung und unter der Voraussetzung einer sachgerechten Verarbeitung lebensmittelrechtlich zulässige Stoffe im Sinne des § 17 (1) des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) dar.

Die Zellulose-Fasern entsprechen den Anforderungen der deutschen Empfehlung des Bundesinstitutes für Risikobewertung BfR XXXVI.

Die Zusammensetzungen der Farbstoffe entsprechen der Resolution Res AP (89) 1.

Die bei der Herstellung eingesetzten Hilfsstoffe entsprechen Richtlinie 2007/42/EG über Materialien und Gegenstände aus Zellglasfolien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Als Basis dieses Gutachtens dient unter anderem eine Unbedenklichkeitserklärung Nr. 44046 U 17 (26.01.2017) sowie ein Prüfbericht Nr. 4086/33-2 (26.01.2017) des Institutes ISEGA.

Declaration

The requirements of Article 3 (1) of Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come that are in contact with foodstuffs, are in relation to the composition of dry food without fatty substances on the surface and unpeeled or uncut fruits and vegetables met.

The mentioned products in the announced composition and on condition of appropriate processing are permissible materials according to § 17 (1) of the Austrian Law for Food Safety and Consumer Protection (LMSVG).

The cellulose fibers meeting the requirements of the recommendation of the German Federal Institute for Risk Assessment BfR XXXVI.

The compositions of the colourants meets the requirements of the Resolution Res AP (89) 1.

The excipients used in the preparation meet Directive 2007/42/EC to come on materials and articles made of regenerated cellulose film intended to come into contact with food.

The basis of this certificate is, among other things, a certificate of compliance no. 44046 U 17 (26.01.2017), and a test report no. 4086/33-2 (26.01.2017) of Institute ISEGA.

Bedingungen

Gegen die Verwendung der Produkte im direkten Lebensmittelkontakt bestehen im Sinne des LMSVG keine Bedenken, sofern sie in stets gleichbleibender und einwandfreier Qualität hergestellt und dem Anwendungszweck entsprechend sachgerecht verarbeitet werden, sodass die vorgesehenen Lebensmittel keine nachteilige Beeinflussung - weder direkt noch indirekt - erfahren; letzteres gilt insbesondere auch für die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel.

Die Begutachtung erfolgt unter der Voraussetzung, dass die Zusammensetzung der Produkte lückenlos bekannt gegeben wurde und keine weiteren Stoffe enthalten sind. Sofern Konformitätserklärungen vorgelegt wurden, wird vorausgesetzt, dass diese in Bezug auf die Zusammensetzung der Produkte vollständig sind und insbes. allen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (Anhang IV) entsprechen.

Weiters darf sich beim Einsatz der eingefärbten Produkte keine Farblässigkeit zeigen.

Alle Aussagen beziehen sich ausschließlich auf die genannten Produkte in der bekannt gegebenen Zusammensetzung. Jede Rezepturänderung ist dem OFI umgehend bekannt zu geben.

Im Sinne des Art. 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 haben Unternehmer die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften durch Eigenkontrollen zu überprüfen und gegebenenfalls die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominderung zu setzen.

Darüber hinaus haben sie auf der jeweiligen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe die Rückverfolgbarkeit der Produkte im Sinne von Art.17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sicherzustellen.

Die gegenständliche Begutachtung wurde von der OFI Technologie & Innovation GmbH erstellt auf der Basis einer Autorisation durch das Bundesministerium für Gesundheit gemäß § 73 LMSVG.

In Anlehnung an § 17 (2) LMSVG ist die Geltungsdauer von dieser Art Begutachtungen auf 5 Jahre befristet. Im Falle der Änderung qualitätsrelevanter Rahmenbedingungen (z.B. Materialzusammensetzung, Verarbeitungsverfahren), einschlägiger gesetzlicher Bestimmungen und/oder neuer Risikobewertungen durch die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) verliert diese Begutachtung Ihre Gültigkeit.

Conditions

Regarding LMSVG there are no objections against the use of the products in direct contact with food, if they are manufactured in continuous and perfect quality and properly processed according to their application, so that there is no unfavourable influence to the intended food – neither directly nor indirectly; has the latter particularly applied also to the organoleptic characteristics of food.

The assessment is based on the condition that the composition of the products was announced completely and no other substances are present.

If declarations of compliance were submitted, we assumed that they are complete with respect to the composition of the products and especially meet all the requirements of Commission Regulation (EC) No. 10/2011 (Annex IV).

Furthermore, no colour migration is allowed to indicate at the use of the colored products.

All statements refer exclusively to the above mentioned products with the declared composition. Any change in the recipe shall be communicated to OFI immediately.

As defined by Art. 17 of Regulation (EC) No. 178/2002 operators shall insure by proper inspections that requirements of food law are met and - if required - that necessary measures for correction of deficiencies and minimizing risk are taken.

In addition operators at all stages of production, processing and distribution within the businesses under their control shall ensure traceability of products as defined by Art. 17 of Regulation (EC) No. 1935/2004.

The present certificate is issued by OFI Technologie & Innovation GmbH within the framework of an authorization by the Federal Ministry for Health according to § 73 LMSVG.

Following § 17 (2) LMSVG this certificate shall be valid for 5 years. In case of change of processing procedure, law or new toxicological data, this certificate loses its validity. In case of change of general conditions concerning product quality (e.g. composition, processing), statutory requirements and/or new risk assessments by the European food Safety Authority (EFSA), this certificate will cease to be valid.

Diese Begutachtung umfasst 2 Seiten. This certificate comprises 2 pages. 	Sachbearbeiter Technician	 Ing. Peter Krojer
	Gutachter Authorized Expert	 Dr. Michael WASHÜTTL

Lebensmittelrechtliche Begutachtungen dürfen ohne ausdrückliche Zustimmung des OFI nur in voller Länge, nicht aber auszugsweise reproduziert werden. Die Begutachtung erfolgte im Rahmen der Autorisation des OFI gemäß § 73 / LMSVG auf der Basis eines Qualitätssicherungsprogramms gemäß EN ISO/IEC 17025:2005. Die gegenständliche Begutachtung kann als Basis für Konformitätsbestätigungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 herangezogen werden.

Legal declarations shall not be reproduced, except in full without the written approval of OFI. The declaration was done within the framework of OFI's authorization according to § 73 / LMSVG and is subject to a quality assurance programme according to EN ISO/IEC 17025:2005. The present certificate may be used as basis for declarations of conformity as defined by Regulation (EU) No 10/2011.