

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING VOOR ALUMINIUMFOLIECONTAINERS EN ALUMINIUM DEKSELS

ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

A. Geldigheidsbereik van de verklaring

- ✓ Deze verklaring geldt voor door Aluvin NV geleverde aluminiumfoliecontainers en deksels.
- ✓ Artikelnummers beginnend met: A-CH, A-CR, A-RH, A-RR, A-S, A-LA, A-WC, A-WO, A-WR.
- ✓ Artikelnummer kan het achtervoegsel "PERF" of "PAST" hebben, wat PERForation of PASTillé betekent.
- ✓ De artikelnummers worden gevolgd door de hoeveelheid per verpakking (bijv. A-RR0110PERF-4680)
- ✓ Noch de PERF, PAST, noch de dikte van de gebruikte aluminiumfolie of de verpakking heeft invloed op de specificatie in deze verklaring van overeenstemming.

B. Samenstelling

- ✓ De aluminiumfoliecontainers en -deksels worden vervaardigd door het onder druk persen (vormen) van voorgesmeerde aluminiumfolie die geschikt is voor contact met levensmiddelen. De gebruikte legeringen zijn hetzij uit de 3 of de 8 reeks: 3003, 3005, 8006, 8009 of een afgeleide ervan.
- ✓ Chemische samenstelling van aluminiumfolie: volgens EN 573-3:2019 en in overeenstemming met REACH (EU/1907/2006), laatst gewijzigd door EU/2021/57 van 25 januari 2021 en bevat geen substanties die voorkomen op de kandidaat-lijst van ECHA, laatste (cumulatieve) versie 23 juni 2021, in voege sinds 8 juli 2021.

CONTACT MET LEVENSMIDDELEN: NALEVING VAN DE WETGEVING INZAKE CONTACT MET LEVENSMIDDELEN

A. Naleving van de wetgeving

Wij verklaren dat de door Aluvin NV geleverde aluminiumfoliecontainers en -deksels voldoen aan

- ✓ Europese norm EN 602:2004 "Aluminium en aluminiumlegeringen - Kneedproducten - Chemische samenstelling van halffabricaten gebruikt voor de fabricage van producten die in contact komen met voedingsmiddelen".
- ✓ Europese norm EN 573-3:2019 "Aluminium en aluminiumlegeringen – Chemische samenstelling en vorm van kneedproducten – DEEL 3: Chemische samenstelling en vorm van producten".
- ✓ Europese norm EN 14287:2004 "Aluminium en aluminiumlegeringen - Bijzondere eisen aan de chemische samenstelling van producten bestemd voor de fabricage van verpakkingen en verpakkingselementen".
- ✓ Verordening 1935/2004/EG (versie 27/03/2021) inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en 2023/2006/EG (versie 17/4/2008) betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met

- levensmiddelen in contact te komen, worden gewaarborgd door de ingevoerde systemen voor kwaliteitsborging, kwaliteitscontrole, achter- en voorwaartse traceerbaarheid en door de passende documentatiecontrole.
- ✓ Verordening EU 1169/2011 (geconsolideerde versie 1/1/2018) betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en waarbij in deze wordt verklaard dat de producten vrij zijn van allergenen.
 - ✓ Verordening 1830/2003/EG (geconsolideerde versie 26/07/2019) waarbij in deze wordt verklaard dat de producten vrij zijn van GGO's (genetisch gemodificeerde organismen).
 - ✓ Producten die niet van dierlijke oorsprong zijn.
 - ✓ Producten die vrij zijn van nanodeeltjes.
 - ✓ Producten die vrij zijn van bisfenol A en bisphenol B.
 - ✓ Producten vrij zijn van substanties die voorkomen op de lijsten I, II en III van endocriene verstoorders (edlists.org)
 - ✓ Voor Frankrijk: "Arrêté du 17/8/1987 relatif aux matériaux au contacts des denrées, produits et boissons alimentaire"; DGCCRF document DM/4B/COM/001, Fiche MCDA nr. 2b, versie 1/1/2016.
 - ✓ Voor België: Koninklijk Besluit van 29 april 2020 tot aanpassing van het Koninklijk Besluit van 11 mei 1992 betreffende FCM.
 - ✓ Voor België: Koninklijk Besluit van 17 februari 2021 betreffende materialen en voorwerpen van metaal en legering die bestemd zijn om in aanraking te worden gebracht met voedingsmiddelen.
 - ✓ Voor Nederland: "Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen", 328583-117560-VGP (versie 1 juli 2020).

Materialen worden ingekocht bij betrouwbare materiaalleveranciers en alle productieprocessen worden goed gecontroleerd en volgens de normen uitgevoerd.

B. Gebruiksvoorwaarden en naleving van de migratielimieten

B.1. Beoogd gebruik van niet-gecoate aluminiumfoliecontainers

- ✓ Eénmalig gebruik voor alle soorten voedsel, mits naleving van hiernavolgende regels
- ✓ De opslag van sterk zure, zoute of alkalische producten in direct contact met niet-gecoate aluminiumfoliecontainers of -deksels moet worden vermeden. In waterige milieus kunnen deze producten aluminium in het voedsel oplossen, met een SRL > 5 mg/kg als resultaat. Bijzondere aandacht moet worden besteed indien de Ph van het voedsel < 4,5 of > 8 is.
- ✓ Niet-gecoate aluminiumfoliecontainers zijn niet geschikt voor het koken/opwarmen van water of waterige oplossingen @95°C of meer gedurende langere tijd. Bij een temperatuur van 95°C of meer dient het gebruik dan te worden beperkt tot maximaal 1 uur.
- ✓ De temperatuur en de contacttijd hebben een aanzienlijke invloed op de geschiktheid van niet-gecoate aluminiumfoliecontainers voor specifieke toepassingen. De drie parameters: inhoud, temperatuur en tijd kunnen resulteren in een totaal verschillende specifieke migratie van aluminium in het voedsel, afhankelijk van een of meer van de parameters. Daarom dient de betreffende gebruiker / klant / vuller / verpakker te controleren of het product geschikt is voor de juiste toepassing.

B.2. Temperatuurbereik

- ✓ De aangewende aluminiumlegering kan worden gebruikt binnen een temperatuurbereik van -40°C / +350°C (max. 60 minuten).
- ✓ De inhoud van een gevulde container kan die limieten echter beïnvloeden. Passende

tests moeten worden uitgevoerd door de betreffende gebruiker / klant / vuller / verpakker.

B.3. Juiste omstandigheden van transport en opslag

- ✓ Langdurige opslag bij 12-24°C en kort transport bij 10-35°C in een zo droog mogelijke atmosfeer.
- ✓ Vermijd vocht (vochtigheid, condensatie, enz.) en bewaar in een afgesloten ruimte zo droog mogelijk (max. 50% rH)
- ✓ Laat 2-3 dagen in tussentijdse opslag bij verplaatsing van koude naar warme of vochtige behandelruimten.
- ✓ Geef het aluminium voldoende tijd om te acclimatiseren door de dozen enkele uren voor gebruik te openen.
- ✓ De producten moeten binnen 3 jaar na de productiedatum worden gebruikt.

B.4. Migratielimieten

- ✓ FCM bestaande uit metalen en legeringen vallen niet onder specifieke EU-wetgeving. De gids P-SC-EMB1-215 van de Raad van Europa (2013) geeft de aanbeveling dat de totale migratielimiet voor aluminium niet hoger mag zijn dan 60 mg/kg. De specifieke reaselimiet (SRL) wordt, op basis van het ALARA-principe, als 5 mg/kg aanbevolen.
- ✓ Voor België werd door KB van 17 februari 2021 een migratielimiet voor aluminium van 5 mg/kg ingevoerd.
- ✓ Resultaten van metingen met werkelijke voedselinhoud zullen voorrang hebben op resultaten van metingen met levensmiddelsimulanten. Uitgebreide tests hebben aanzienlijk lagere migratieresultaten aangetoond met werkelijke voedselinhoud dan met levensmiddelsimulanten.
- ✓ Metingen met de volgende levensmiddelsimulanten werden uitgevoerd:
 - Kunstmatig leidingwater (Artificial Tap Water - ATW) volgens DIN 10531
 - 10% ethanol (simulant A volgens EU/10/2011)
 - Plantaardige olie (simulant D/2 volgens EU / 10/2011)
- ✓ De totale migratielimiet (Overall Migration Limit - OML) blijft < 60 mg/kg voor simulanten ATW, A, D/2 bij 2u/100°C reflux.
- ✓ De Specific Release Limit (SRL) voor aluminium blijft < 5 mg/kg voor de simulanten ATW, A, D/2 volgens de volgende geteste omstandigheden:
 - simulant ATW: 1u/100°C
 - simulant ATW: 2u/70°C + 24u/40°C
 - simulant ATW: 10 dagen/40°C
 - simulant A: 2u/100 °C
 - simulant A: 2u/70 °C
 - simulant A: 4u/70 °C
 - simulant A: 10 dagen/20°C
 - simulant D/2 30 min/300°C
 - simulant D/2 1u/180°C
 - simulant D/2 10 dagen/20°C
- ✓ De tests werden uitgevoerd met een volume/oppervlakverhouding variërend van 84 ml/dm² tot 189 ml/dm², of totale onderdompeling.

- ✓ De gids P-SC-EMB1-215 van de Raad van Europa (2013) (pagina 35) stelt dat kokend leidingwater in een aluminiumpan tot een aanzienlijke migratie van aluminium kan leiden.
Door de reactie van water op niet-gecoat aluminium moet gebruik van kokend water of waterige oplossing bij 100°C in de tijd worden beperkt tot maximaal 1 uur. Tests hebben aangetoond dat max. 1 uur koken van waterige oplossingen steeds tot een SRL <5 mg/kg leidt.

B.5. Geldigheid

- ✓ De resultaten van migratietests worden geacht 5 jaar geldig te zijn. Aluvin NV zal echter minstens om de drie jaar een nieuwe migratietest uitvoeren en de verklaring van overeenstemming indien nodig aanpassen.

NALEVING VAN DE MILIEUWETGEVING

A. Naleving van de recyclebaarheid

Het gebruikte aluminium is recycleerbaar:

- ✓ Door materiaalrecycling (norm EN 13430:2013)
- ✓ In de vorm van energierugwinning voor folie met een dikte van minder dan 50 µm; met een officiële calorische winst van 25 MJ/kg (norm EN 13431:2004 (geamendeerd door EN 13431-2013))

B. Zware metalen (recycling)

Het aluminium dat wordt gebruikt bij de productie van de aluminiumfoliecontainers voldoet aan de richtlijn 94/62/EG - richtlijn betreffende verpakkingsafval en laatste amendement EU 2018/852.

- ✓ Lood, kwik, cadmium en zeswaardig chroom (*) worden niet vrijwillig toegevoegd en de totale incidentele concentratie van deze vier zware metalen is niet groter dan 100ppm. (*) Zeswaardig chroom bestaat niet in metallisch aluminium.
- ✓ Stoffen die schadelijk zijn voor het milieu, als zodanig geclassificeerd met symbool GHS09 in Verordening (EG) nr. 1272/2008 (geconsolideerd tot 14/11/2020) van het Europees Parlement inzake de indeling, etikettering en verpakking van stoffen en mengsels (tot wijziging en intrekking van de Richtlijnen 67/548/EG en 1999/45/EG (geconsolideerd tot 01/07/2013) en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 1907/2006) werden niet opzettelijk geïntroduceerd in het productieproces van de aluminiumfolie, noch in de materialen van de pre-leveranciers.

GEDETAILEERDE ARTIKELLIJST

- ✓ Deze verklaring van overeenstemming dekt alle aluminiumfoliecontainers en -deksels die door Aluvin NV worden geleverd, te beginnen met A-CH, A-CR, A-RH, A-RR, A-S, A-LA, A-WC, A-WR of A-WO. Niet-uitputtende lijst met gedetailleerde artikelnummers, zoals hieronder weergegeven.

A-CH-reeks	A-CR-reeks	A-RH-reeks	A-RR-reeks	A-S-reeks	A-LA-reeks A-LA-SM	A-W, A- WO, A-WR reeks
A-CH0275	A-CR0140	A-RH0090	A-RR0072	A-S33	A-LA-SP450	A-WC0515
A-CH0470	A-CR0150	A-RH0185	A-RR0074	A-S35	A-LA-CR3500	A-WC0582
A-CH470T	A-CR0230	A-RH0210	A-RR0079	A-S35R	A-LA-SM	A-WC0600
A-CH0500	A-CR0250	A-RH0230	A-RR0080	A-S43	A-LA-SPM218	A-WC0700
A-CH0570	A-CR0255		A-RR0083	A-S45		A-WC0760
A-CH0675	A-CR0275		A-RR0085	A-S45R		A-WC0800
A-CH0700	A-CR0325		A-RR0090	A-S55		A-WC0970
A-CH0780	A-CR0350		A-RR0092	A-SGRILL		A-WC1000
A-CH0825	A-CR0387		A-RR0093	A-SM(LA)		A-WC1170
A-CH0900	A-CR0400		A-RR0100	A-SM1B		A-WC1442
A-CH0901	A-CR0420		A-RR0100L	A-SM1H		A-WC1500
A-CH1000	A-CR0450		A-RR0100R	A-SM2B		A-WC1560
A-CH1000B	A-CR0475		A-RR0101	A-SM2H		A-WC2040
A-CH1060	A-CR0490		A-RR0104	A-SM3B		A-WC2370
A-CH1125	A-CR0500		A-RR0105	A-SM3H		A-WC3320
A-CH1150	A-CR0500B		A-RR0110	A-SP125		A-WCB0780
A-CH1500	A-CR0501		A-RR0111	A-SP175		A-WCB1000
A-CH2000	A-CR0525		A-RR0115	A-SP225		A-WCB1200
A-CH2080	A-CR0540		A-RR0122	A-SP231(CH)		A-WO0251
A-CH2300	A-CR0560		A-RR0127	A-SP3300		A-WO0900
A-CH3200	A-CR0575		A-RR0132	A-SP4000		A-WO1000
	A-CR0575B		A-RR0138	A-SP450		A-WR0176
	A-CR0600		A-RR0155	A-SP450B		A-WR0251
	A-CR0610		A-RR0158	A-SP450L		A-WSP1100
	A-CR0611		A-RR0160	A-SPAT088		
	A-CR0635		A-RR0175	A-SPAT126		
	A-CR0650		A-RR0185	A-SPECL		
	A-CR0675		A-RR0186	A-SPESC		
	A-CR0690		A-RR0195	A-SSHHELL		
	A-CR0700		A-RR0200	A-SPM218		
	A-CR0701		A-RR0208			
	A-CR0800		A-RR0214			
	A-CR0810		A-RR0214B			
	A-CR0825		A-RR0214H			
	A-CR0825T		A-RR0216			
	A-CR0935		A-RR0227			
	A-CR1000		A-RR0231			
	A-CR1001		A-RR0232			
	A-CR1050		A-RR0247			

	A-CR1150		A-RR0247A		
	A-CR1275		A-RR0247B		
	A-CR1475		A-RR0250		
	A-CR1501		A-RR0270		
	A-CR1580		A-RR0277		
	A-CR1600		A-RR0285		
	A-CR1650		A-RR0288		
	A-CR1650T		A-RR0294		
	A-CR1690		A-RR0304		
	A-CR2100		A-RR0330B		
	A-CR2270				
	A-CR2400				
	A-CR2600				
	A-CR2730				
	A-CR2800				
	A-CR3500				
	A-CR3500L				
	A-CR5200				
	A-CR5200D				
	A-CR8500				

DISCLAIMER:

Dit certificaat heeft betrekking op de samenstelling van de bovengenoemde materialen. De voedselverpakker is er verantwoordelijk voor dat het afgewerkte voedselpakket in overeenstemming met deze vereisten wordt gebruikt. Zo niet, of bij enige twijfel, is de voedselverpakker verantwoordelijk voor het uitvoeren van de passende tests die nodig zijn om de voedselveiligheid te garanderen.

Wij, Aluvin NV, gevestigd in België, 2200 Herentals, Welvaartstraat 14, 16 augustus 2021, verklaren dat de hierboven vermelde informatie juist is en is vastgesteld naar ons beste weten en op basis van tests en informatie verstrekt door onze leveranciers.

Deze Specifieke VoV doet de vorige vervallen en blijft 5 jaar geldig tenzij een latere specifieke VoV de huidige ondertussen wijzigt.



Aluvin NV
Hugo Bellemans
General Manager