

Wefapress will sichergehen

Wefapress verwendet bei der Fertigung von Halbzeugen, Konstruktionsteilen und anderen Produkten für den Lebensmittelkontakt nur geeignete Rohwaren. Die als „Food Secure Product“ (FSP) gekennzeichneten Produkte entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Andere Materialtypen überprüfen wir in Absprache mit unseren Kunden, auch bei geringen Mengen.



Food Secure Produkte von Wefapress gibt es in folgenden Ausführungen:

- › St 1000 FSP (PE-UHMW) natur | grün | signalblau
- › St 500 FSP (PE-HMW) natur | grün | signalblau oxidrot/rotbraun | pastellgelb/holzfarben
- › St 6000 AST FDA FSP schwarz (PE-UHMW)
- › St 6000 ELS FDA FSP schwarz (PE-UHMW)
- › POM FSP natur | ultramarinblau
- › PETP FSP natur
- › PETP-SP FSP hellgrau
- › PA 6 G FSP natur | blau
- › PA 6 G + Öl FSP blau
- › PA 12 G FSP natur
- › PEEK FSP natur
- › PVDF FSP natur

Haben Sie noch Fragen?
Dann sprechen Sie uns an!
Sie erreichen uns unter:

Wefapress Beck + Co. GmbH
Postfach 1354 · D-48686 Vreden
Up de Hacke 21/31 · D-48691 Vreden
Telefon (+49) 25 64/93 29-0
Telefax (+49) 25 64/93 29-45
info@wefapress.com
www.wefapress.com

DE 03/15




Beck + Co. GmbH

 www.wefapress.com
 facebook.com/wefapress
 youtube.com/wefapress

Wefapress®



Kunststoffe konform der
Verordnung (EU) 10/2011

Lebensmittelindustrie



„Food Secure“ mit Wefapress

Farbpigmente, Trennmittel und Additive:

Das Zusammenspiel von Lebensmitteln und Fremdstoffen ist nicht ohne Risiken. Um diese möglichst gering zu halten und eventuellen Lebensmittelverunreinigungen vorzubeugen, hat die Europäische Kommission im Januar 2011 eine Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff erlassen.

Für Wefapress sind diese Bestimmungen schon lange selbstverständlich: Ein Großteil der verwendeten Materialtypen für die Lebensmittelindustrie entspricht den Richtlinien der Verordnung und ist somit „Food Secure“.

Besserer Schutz vor Migration

Die Lebensmittelindustrie arbeitet unter Anwendung hoher Hygienestandards, die auch im Zusammenspiel mit Kunststoffen gelten. Kunststoffe müssen in diesem Bereich physiologisch unbedenklich sein, um in den Kontakt mit Lebensmitteln zu kommen. Die 2011 erlassene EU-Verordnung zur Anwendung in der Kunststoffherstellung- und -verarbeitung will schädigende Einflüsse durch die Migration von Stoffen ausschließen.

Dadurch werden nicht nur die Gesundheit der Verbraucher, sondern auch die Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels und dessen organoleptische Eigenschaften besser geschützt.

Besonders relevant ist eine Einzelmaßnahme der Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004: Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (PIM), welche den Kontakt zwischen Kunststoff und Lebensmitteln definiert.

Kernpunkte der Verordnung 10/2011:

- › **Liste mit Ausgangs- & Hilfsstoffen**
 Definiert die für die Produktion zu verwendenden Materialien: Zulässig sind nur die (ca. 800) Ausgangs- und Hilfsstoffe aus der „Unionsliste“.
- › **Migrationsprüfung**
 Fordert Standardprüfungen mit Lebensmittelsimulanzien, Zeiten und Temperaturen, welche die reale Situation widerspiegeln sollen. Geprüft wird die OML (Overall Migration Limit), die maximale Menge, die ein Material auf ein Lebensmittel abgeben darf sowie die SML (Specific Migration Limit), die maximale Menge eines Stoffes, die auf das Lebensmittel übergehen darf.
- › **Konformitätserklärung**
 Enthält Informationen über lebensmittelrechtliche Vorschriften und Eignungshinweise zur möglichen Verwendung. Sie ist gültig bis eine Veränderung am Werkstoff vorgenommen wird und sich somit auch die Migration ändert oder neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.
- › **Rückverfolgbarkeit**
 Das Material muss auf allen Stufen der Wertschöpfung zurückverfolgt werden können.
- › **GMP (Good Manufacturing Practice)**
 Die Herstellung muss nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 erfolgen, auch bekannt als GMP (Good Manufacturing Practice), die Qualitätssystem, Qualitätskontrollsystem und Dokumentation regelt.

Mitverantwortung aller Herstellungsbeteiligten

Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 bezieht sich auf die Herstellung sämtlicher Lebensmittelkontaktmaterialien und soll auf die komplette Lieferkette inklusive Herstellung, Verarbeitung und Vertrieb angewendet

werden. Die Konformität von Produkten und Prozessen muss stets stufenübergreifend gewährleistet und bestätigt werden.

Rohstoff KE → Halbzeug KE → Fertigteil KE → Inverkehrbringer KE * → Nutzer

Zur Herstellung dürfen nur Monomere, Additive und Hilfsmittel (z.B. Bohremulsionen, Reiniger) nach Abschnitt 1 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 eingesetzt werden.

KE = Konformitätserklärung KE * = Abschließende Konformitätserklärung des Inverkehrbringers

Wieso Wefapress?

Branchenkenntnis: Wefapress arbeitet seit vielen Jahren erfolgreich mit Unternehmen der Lebensmittelindustrie zusammen.

Erfahrung mit EU-Regularien: Seit 2012 beschäftigen wir uns intensiv mit der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Ein Großteil unserer Materialtypen aus Polyethylen (PE-UHMW und PE-HMW) und anderen technischen Kunststoffen entspricht der Verordnung. Sie tragen das Wefapress-Kennzeichen FSP (Food Secure Product).

Individuelle Migrationsermittlung: Wir unterstützen Sie beim Thema Migrationsberechnung. Dabei haben Sie Zugriff auf unsere Erfahrungswerte in Form vorhandener Prüfungsergebnisse und sparen Zeit und Kosten.

Lückenlose Informationen bei FSP Produkten: Sie erhalten von uns unaufgefordert die entsprechende Konformitätserklärung inklusive Testergebnissen.

