

DEKLARACJA ZGODNOŚCI DECLARATION OF COMPLIANCE

| | |
|---|--|
| 1. Producent i wystawca deklaracji: 2. <i>Manufacturer and declaration issuer:</i> | Supravis Group Spółka Akcyjna ul. Nowotoruńska 56, Bydgoszcz 85-840, Poland tel. + 48 (52) 326 88 00 |
| 3. Nazwa wyrobu i skład: 3. <i>Product name and composition:</i> | gašior®MULTILAYER L (GML) wszystkie grubości / <i>all thicknesses</i> (PA, PE, kleje/adhesives, farby drukarskie/ <i>printing inks*</i>) |
| 4. Data deklaracji: 4. <i>Declaration date:</i> | 01.08.2017 |

| | |
|----|--|
| 5. | <p style="text-align: center;">Wyrób spełnia wymagania zawarte w poniższych rozporządzeniach:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dn. 14.01.2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami • art. 3, art. 11 (5), art. 15 i art. 17 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 27.10.2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami • Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dn. 22.12.2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami • Oświadczamy z pełną odpowiedzialnością, że wyrób, do którego odnosi się niniejsza deklaracja, spełnia limity migracji globalnej, specyficznej oraz nie wpływa na właściwości organoleptyczne żywności. <p style="text-align: center;"><i>This product meets the requirements of below mentioned regulations:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food with amendments</i> • <i>article 3, 11(5), 15 and 17 of the Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food with amendments</i> • <i>Commission Regulation (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food with amendments</i> • <i>We declare under sole responsibility that the product, to which this declaration relates, meets the limits of overall and specific migration, does not affect the organoleptic properties of food.</i> |
|----|--|

| | Nazwa substancji | Substance name | FCM | SML [mg/kg] |
|---|--|---|-----|-------------|
| 6. Monomery i dodatki z limitami migracji specyficznej: 6. <i>Monomers and additives with specific migration limits:</i> | kaprolaktam | <i>caprolactam</i> | 212 | 15 |
| | heksametylenodiamina | <i>hexamethylenediamine</i> | 305 | 2,4 |
| | propionian oktadecylo 3-(3,5-di- tert-butyl-4-hydroksylfenylu) | <i>octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxylphenyl)propionate</i> | 433 | 6 |
| | kwis izoftalowy | <i>isophthalic acid</i> | 291 | 5 |
| | kwis tereftalowy | <i>terephthalic acid</i> | 785 | 7,5 |
| | bezwodnik maleinowy | <i>maleic anhydride</i> | 234 | 30 |
| | stearynian cynku | <i>zinc stearate</i> | 106 | 25 |
| | pierwszorzędowe aminy aromatyczne | <i>primary aromatic amines</i> | - | 0,01 |

| 7. Dodatki podwójnego zastosowania: 7. <i>Dual use additives:</i> | Nazwa substancji | Substance name | Nr E / E No. |
|--|------------------|------------------------|--------------|
| | ditlenek krzemu | <i>silicon dioxide</i> | 551 |

| | |
|------|--|
| 8. i | <p>Zastosowanie wyrobu: / Product application:</p> <p>O słonki są stosowane do pakowania żywności tłustej i uwodnionej tj. pasztetowa, metka, mielonka, mortadela, szynka, polędwica, salceson, kaszanka, wyroby w galarecie, serki topione, zupy, sosy.</p> <p><i>Casings are used for the packaging of fatty and aqueous food such as liverwurst, meat spread, luncheon meat, mortadella, ham, sirloin, brawn, black pudding, aspic, processed cheese, soups, sauces.</i></p> |
|------|--|

| | |
|-------|---|
| 8. ii | <p>Zalecane warunki kontaktu z żywnością: / Recommended conditions of contact with food:</p> <p>obróbka – maks. 2 godz. w 90°C przechowywanie – do 90 dni w warunkach chłodzenia i mrożenia <i>treatment – max. 2 hours in 90°C</i> <i>storage – up to 90 days at refrigerated and frozen conditions</i></p> |
|-------|---|

| | |
|--------|--|
| 8. iii | <p>Stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości wykorzystany do stwierdzenia zgodności wyrobu: <i>Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the product:</i></p> <p style="text-align: center;">6 dm²/kg</p> |
|--------|--|

| | |
|----|--|
| 9. | <p>Wyrób nie zawiera bariery funkcjonalnej, dlatego p. 9 załącznika IV rozporządzenia 10/2011 nie ma zastosowania. <i>Product does not contain functional barrier, therefore p. 9 in Annex IV of the regulation 10/2011 is not applicable.</i></p> |
|----|--|

| | |
|--|--|
| | <p style="text-align: center;">Aktualizacja poprzedniego wydania deklaracji zgodności z dnia: <i>Update of the previous version of the declaration of compliance dated on:</i></p> <p style="text-align: center;">31.03.2016</p> |
|--|--|

| | |
|---|--|
| Podpis osoby upoważnionej: Signature of authorised person: | <p>Kierownik Działu Jakości Quality Department Manager</p> <p style="text-align: center;"><i>Paweł Kornacki</i> Paweł Kornacki</p> |
|---|--|

*dla materiałów drukowanych / for printed materials