

Ardoorie, 17.01.2022

Technische achtergrond van food-approved (foodgrade) materialen

De EU heeft diverse verordeningen vastgelegd voor het gebruik van materialen in direct contact met voedingsmiddelen. Het betreft:

- De Europese verordening **1935/2004**, (en amendementen) die stelt dat alle materialen en voorwerpen, die bestemd zijn om rechtstreeks of onrechtstreeks met levensmiddelen in contact te komen, voldoende inert moeten zijn om aan de levensmiddelen geen bestanddelen af te geven in hoeveelheden die:
 - voor de gezondheid van de mens gevaar kunnen opleveren
 - tot een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling van de levensmiddelen kunnen leiden
 - tot een aantasting van de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen kunnen leiden (smaak, geur, kleur...)
- De Europese verordening **10/2011**, (en amendementen) waarin een lijst opgenomen is van :
 - stoffen die toegelaten zijn in dergelijke materialen (de zogenaamde "positieve lijst"), met vermelding van migratielimiten.
 - diverse levensmiddelensimulanten (waterig, zuur, vet etc...), die gebruikt moeten worden om de migratie van een materiaal in dat specifiek simulant te meten

Technical background of food-approved (foodgrade) materials.

The EU has adopted various regulations for the use of materials in direct contact with food. It concerns:

- European Regulation **1935/2004**, (and amendments) which states that all materials and articles intended to come into direct or indirect contact with foodstuffs must be sufficiently inert to release no constituents into foodstuffs in quantities which:
 - may endanger human health
 - may lead to an unacceptable change in the composition of the food
 - can lead to an impairment of the organoleptic properties of the food (taste, smell, color...)
- European Regulation **10/2011**, (and amendments) which includes a list of:
 - substances permitted in such materials (the so-called "positive list"), indicating migration limits
 - various food simulants (aqueous, acid, fat etc ...), which must be used to measure the migration of a material in that specific simulant

FABRIEKSSTRAAT 23
B-8850 ARDOOIE
TEL : 051/740900 FAX : 051/740964
<http://www.sioen.com>

Technischer Hintergrund lebensmittelzugelassener (Lebensmittelqualität) Materialien

Die EU hat verschiedene Vorschriften für die Verwendung von Materialien im direkten Kontakt mit Lebensmitteln erlassen. Es ist:

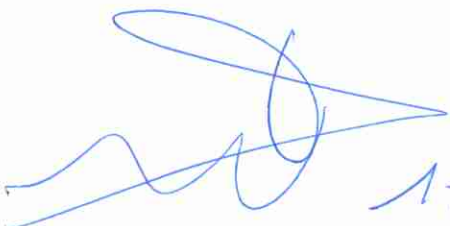
- Die Europäische Verordnung 1935/2004 (und Änderungen), die besagt, dass alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, ausreichend inert sein müssen, damit keine Bestandteile in den Lebensmitteln in Mengen freigesetzt werden, die:
 - die menschliche Gesundheit gefährden könnten
 - kann zu einer unzulässigen Veränderung der Zusammensetzung des Lebensmittels führen
 - kann zu einer Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels führen (Geschmack, Geruch, Farbe...)

- Die Europäische Verordnung 10/2011 (und Änderungen), die eine Liste enthält von:
 - Stoffe, die in solchen Materialien erlaubt sind (die sogenannte „Positivliste“), mit Angabe der Migrationsgrenzen.
 - verschiedene Lebensmittelsimulanzien (wässrig, sauer, fettig usw.), die verwendet werden, um die Migration eines Materials in diesem spezifischen Simulanz zu messen

Sioen Industries verklaart hierbij dat de materialen B6303 en B7303 voldoen aan de eisen van beide verordeningen in contact met levensmiddelsimulant A (10% ethanol). Dit simulant vertegenwoordigt waterige levensmiddelen met een pH van 4.5 of hoger.

Sioen Industries hereby declares that the materials B6303 and B7303 meet the requirements of both regulations in contact with food simulant A (10% ethanol). This simulant represents aqueous foods with a pH of 4.5 or higher.

Sioen Industries erklärt hiermit, dass die Materialien B6303 und B7303 die Anforderungen beider Vorschriften in Kontakt mit Lebensmittelsimulanz A (10 % Ethanol) erfüllen. Dieses Simulanz repräsentiert wässrige Lebensmittel mit einem pH-Wert von 4,5 oder höher.



17/01/2022

Bram Wydooghe
R&D Project Engineer
Sioen Industries