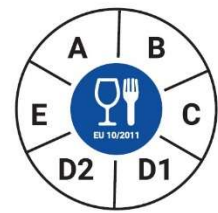


Erklärung zur Lebensmittelsimulanzen A-B-C-D1-D2-E

VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011 DER KOMMISSION ÜBER KUNSTSTOFFMATERIALIEN Die Verordnung wurde erstmals im Januar 2011 eingeführt und seitdem mehrfach geändert. Aus Gründen der Einfachheit (EU) Nr. 10/2011, auf die in dieser Broschüre verwiesen wird, bezieht sich auf die letzte Ausgabe, die zum Zeitpunkt der Drucklegung in Kraft war Broschüre. Diese Verordnung legt die Anforderungen an Kunststoffe fest, die für Anwendungen mit Lebensmittelkontakt verwendet werden.



Im Detail:

- Listet die zugelassenen Stoffe auf, die in den Materialien verwendet werden können, die zur Herstellung von Kunststoffen für den Lebensmittelkontakt (FCMs) verwendet werden.
- Identifiziert die Testverfahren für FCMs zur Überwachung der Migration dieser Stoffe unter Verwendung von Simulanzen. Die verwendeten Simulanzen, und die Testbedingungen können je nach Lebensmittelkategorie des Kontaktmaterials und den Anwendungsbedingungen unterschiedlich sein (Zeit und Temperatur). Je nach Art der Lebensmittel, mit denen sie in Kontakt kommen, werden sechs verschiedene Lebensmittelsimulanzen (Testsubstanzen) identifiziert:
 - Lebensmittelsimulanzen A, B und C werden für Lebensmittel eingesetzt, die hydrophilen Charakter haben und hydrophile Stoffe extrahieren können
 - Lebensmittelsimulanzen D1 und D2 werden für Lebensmittel eingesetzt, die einen lipophilen Charakter haben und lipophile Stoffe extrahieren können
 - Lebensmittelsimulanzen E wird zur Prüfung der spezifischen Migration in trockene Lebensmittel eingesetzt

Simulant Abkürzung	Lebensmittelsimulanz	Lebensmittelarten
A	10 % Ethanol	Produkte aus Obst, Gemüse, Eiern, Fleisch und Fisch
B	3 % Essigsäure	Lebensmittel, deren pH-Wert unter 4,5 liegt, wie z. B. Säfte, Apfelwein, Essig, flüssige Schokolade, fermentierte Milch.
C	20 % Ethanol	Alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt bis zu 20 % wie Wein, Bier und Lebensmittel, die einen relevanten Anteil an Bio-Zutaten enthalten die Lebensmittel lipophiler („fettlöslich“), wie Kaffee, Kompott, Sirup, Eis.
D1	50 % Ethanol	Alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von über 20 %, Sahneliköre und für Öl-in-Wasser-Emulsionen wie Milch und Käse.
D2	Jedes Pflanzenöl mit weniger als 1 % unverseifbares Material oder 95 % Ethanol für unvergällte Ethylalkohollösungen	Lebensmittel, die an der Oberfläche freie Fette enthalten. z. B. Pflanzenöle, geröstete Lebensmittel, unvergällte Ethylalkohollösungen mit 95 % Ethanol
E	Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid), Partikel Größe 60–80 Mesh, Porengröße 200 nm	Trockenfutter mit spezifischen Migration wie Getreide und Milchpulver eingesetzt.