

DEKLARACJA ZGODNOŚCI/ DECLARATION OF CONFORMITY

1. **Nazwa oraz adres podmiotu działającego na rynku, który wystawia deklarację zgodności/**
Name and address of the business operator which issues the declaration of conformity

Bittner Packaging Sp. j., ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki

2. **Nazwa i adres podmiotu działającego na rynku, który wytwarza lub przywozi materiały lub wyroby z tworzyw sztucznych albo produkty pochodzące z pośrednich etapów ich wytwarzania lub substancje przeznaczone do wytwarzania tych materiałów i wyrobów/**
Name and address of the business operator that manufactures or imports the material or plastic products or products derived from intermediate stages of manufacture or substances intended for the manufacture of materials and products

Bittner Packaging Sp. j., ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki

3. **Dane identyfikujące materiały, wyroby, produkty pochodzące z pośrednich etapów ich wytwarzania lub substancje przeznaczone do wytwarzania tych materiałów i wyrobów/**
Data identifying materials, articles, products from intermediate stages of their production or substances intended for the production of these materials and articles

Szućce WPC są WIELOKROTNEGO UŻYTKU i są zgodne z wymaganiami normy EN 13429:2004 „Opakowań do wielokrotnego użytku”. Charakteryzują się też wysoką odpornością temperaturową (do 100 °C) oraz wytrzymałością mechaniczną (potwierdzoną w testach wielokrotnego zmywania przez 125 cykli). Dzięki temu nadają się do ponownego wielokrotnego użycia z tym samym przeznaczeniem, co także wpływa na zmniejszenie ilości powstawania odpadów. Identyfikowalność jest zastosowana do każdego produktu pod względem surowców, opakowań wewnętrznych i zewnętrznych.

Produkty WPC są wykonane z surowca biokompozytowego, który mimo widocznych włókien drewnianych, nie zawierają „mączki drzewnej” i „surowych nieobrobionych włókien”, które zostały usunięte z wykazu substancji dopuszczonych do kontaktu z żywnością w ramach poprawki (UE) 2023/1442 do Rozporządzenia 10/2011. Widoczne włókna to lingoceluloza, uzyskana po obróbce włókien drzewnych (połączenie celulozy i hemicelulozy z ligniną). Wszystkie materiały surowcowe użyte do produkcji szuśców WPC są zgodnie z wymogami tego rozporządzenia. Informacje podane w tej deklaracji opierają się na naszej aktualnej wiedzy, badaniach i pisemnych potwierdzeniach od naszych dostawców surowców.

Kraj pochodzenia – Polska

SUROWIEC: WPC brąz (PP + lingoceluloza)

WPC cutlery is REUSABLE and complies with the requirements of the EN 13429:2004 standard "Reusable packaging". It is also characterized by high temperature resistance (up to 100 °C) and mechanical strength (confirmed in multiple washing tests for 125 cycles). This makes it suitable for repeated use for the same purpose, which also reduces the amount of waste. Traceability is applied to each product in terms of raw materials, internal and external packaging.

WPC products are made of biocomposite raw material, which, despite visible wood fibers, does not contain "wood flour" and "raw unprocessed fibers", which were removed from the list of substances permitted for contact with food under the amendment (EU) 2023/1442 to Regulation 10/2011. Visible fibers are lignocellulose, obtained after processing wood fibers (a combination of cellulose and hemicellulose with lignin). All raw materials used in the production of WPC cutlery are permitted in accordance with the requirements of this Regulation. The information provided in this declaration is based on our current knowledge, research and written confirmations from our raw material suppliers.

Country of origin – Poland

RAW MATERIAL: WPC brown (PP + lingocellulose)

4. **Data deklaracji/ Declaration date:**

08.11.2024 r.

5. Potwierdzenie, że materiały lub wyroby z tworzyw sztucznych, produkty pochodzące z pośrednich etapów ich wytwarzania lub substancje spełniają odpowiednie wymagania określone w niniejszym rozporządzeniu i w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 / *Confirmation that the plastic materials or articles, intermediate products or substances comply with the relevant requirements set out in this Regulation and in Regulation (EC) No 1935/2004*

Oświadczamy, że/ *We declare that:*

**SZTUĆCE WPC WIELORAZOWE brązowe (widelce, noże, łyżki, łyżeczka, itp.) /
*REUSABLE WPC BROWN CUTLERY (forks, knives, spoons, tea-spoons, e.t.c.)***

sprzedawane przez Bittner Packaging Sp. j. są zgodne z obowiązującymi przepisami wymienionymi poniżej i spełniają wymagania, pod warunkiem, że produkty te są używane zgodnie z przeznaczeniem/ *sold by Bittner Packaging Sp. j. comply with the applicable regulations listed below and meet the requirements, provided that these products are used as intended:*

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr **1935/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG/ *Regulation (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC*
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr **2023/2006** z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food*
- Rozporządzenie (UE) nr **10/2011** z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Tekst mający znaczenie dla EOG); wraz ze zmianami do rozporządzenia (UE) nr 10/2011/ *Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food; together with Amendments to Regulation (EU) No 10/2011:*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (WE) nr **2016/1416** z dnia 24 sierpnia 2016 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EU) 2016/1416 of 24 August 2016 - amending and correcting Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2017/752** z dnia 28 kwietnia 2017 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EU) 2017/752 amending and correcting Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2018/79** z dnia 18 stycznia 2018 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EU) 2018/79 of 18 January 2018 amending Regulation (EU) No 10/2011 on plastic material*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2018/213** z dnia 12 lutego 2018 r. w sprawie stosowania bisfenolu A w lakierach i powłokach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w odniesieniu do stosowania tej substancji w materiałach z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EU) 2018/213 of 12 February 2018 on the use of bisphenol A in varnishes and coatings intended to come into contact with food and amending Regulation (EU) No 10/2011 as regards the use of that substance in plastic food contact materials*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2019/37** z dnia 10 stycznia 2019 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EU) 2019/37 of 10 January 2019 amending and correcting Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2019/1338** z dnia 8 sierpnia 2019 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EU) 2019/1338 of 8 August 2019 amending Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2020/1245** z dnia 2 września 2020 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ *Regulation (EU) 2020/1245 of 2 September 2020 amending and correcting Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food*
 - ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2023/1446** z dnia 11 lipca 2023 r. zmieniające załącznik I do rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością w odniesieniu do zmian zezwoleń na stosowanie substancji i wprowadzenia nowych substancji/ *Regulation (EU) 2023/1446 of 11 July 2023 amending Annex I to Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, as regards changes to substance authorisations and addition of new substances*

- ✓ Rozporządzenie Komisji (UE) **2023/1442** z dnia 11 lipca 2023 r. zmieniające załącznik I do rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością w odniesieniu do zmian zezwoleń na stosowanie substancji i wprowadzenia nowych substancji/ *Regulation (EU) 2023/1442 of 11 July 2023 amending Annex I to Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, as regards changes to substance authorisations and addition of new substances*
- Rozporządzenie (WE) nr **178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności/ *Regulation no 178/2002/EC laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety*
- Rozporządzenie **1907/2006** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. dotyczącej rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH)/ *Regulation (EC) 1907/2006 – REACH of 18 December 2006 concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH) and establishing a European Chemicals Agency as amended*
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady **2019/904/WE** z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (tzw. SUP — Single Use Plastic)
- Dyrektywa **94/62/WE** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych/ *Directive 94/62/EC of 20 December 1994 on packaging and packaging waste (with subsequent updates)*
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady **2001/95/WE** z dnia 3 grudnia 2001 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów/ Ustawa o ogólnym bezpieczeństwie produktów z dnia 12 grudnia 2003 r. (Dz.U.03.229.2275)/ *Directive 2001/95/EC on general product safety, Act of 12 December 2003 on general product safety (Journal of Laws No. 229 item 2275 as amended)*
- Ustawa z dnia 14 kwietnia 2023 r. o zmianie ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. poz. 877); / *The Act of 14 April 2023 amending the Act on the obligations of entrepreneurs with regard to the management of certain waste and the product fee and certain other acts (Journal of Laws 2023, item 877)*
- Ustawa z dnia 13 lipca 2023 r. o zmianie ustawy o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. poz. 1852) (tzw. „ustawa kaucyjna”)./ *The Act of July 13, 2023 amending the Act on packaging and packaging waste management and certain other acts (Journal of Laws, item 1852) (the so-called "Deposit Act")*.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 136, poz. 914)/ *The Act of 25 August 2006 on Food and Nutrition Safety*
- Ustawa z dnia 13 czerwca 2013 o opakowaniach i odpadach opakowaniowych (Dz.U.nr 63 poz.638)/ *The Act of 13 June 2013 on packaging and packaging waste management (only in Poland)*
- Ustawa z dnia 11 maja 2001 roku o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej wraz z nowelizacją Ustawy z dnia 14 kwietnia 2023 roku (Dz.U. z 2023 poz. 877)/ *The Act Of 11 May 2001 On Entrepreneurs In Terms Of The Management Of Certain Types Of Waste And The Product Fee*
- Rezolucja Rady Europy **AP 89 (1)** o stosowaniu środków barwiących w tworzywach sztucznych mających kontakt z żywnością - tylko wyroby barwione/ *Resolution AP (89) 1 on the use of colourants in plastic materials coming into contact with food*

6. Odpowiednie informacje dotyczące wykorzystywanych substancji lub produktów ich rozkładu, dla których w załączniku I i II niniejszego rozporządzenia określone zostały ograniczenia lub wymagania, aby umożliwić podmiotom działającym na rynku na dalszych etapach obrotu zapewnienie zgodności z tymi ograniczeniami/ *Adequate information on the substances or their degradation products used for which restrictions or requirements have been identified to enable downstream market operators to ensure compliance with these restrictions:*

Migracja globalna (Wyroby wielokrotnego użytku)/ *Overall migration (Reusable articles)*

Rodzaj badania <i>Test</i> (PN-EN 1186-1:2005)	Płyn modelowy <i>Food simulant</i>	Warunki kontaktu <i>Contact conditions</i>	Kryterium migracji <i>Migration criterion</i> [mg/dm ²]	Ocena Zgodności <i>Result of conformity</i>
M1 - Pierwsze badanie/ <i>First test</i>	10% etanol / 10% ethanol	2h / 70°C	-	-
M2 - Drugie badanie/ <i>Secound test</i>	10% etanol / 10% ethanol	2h / 70°C	-	-
M3 - Trzecie badanie/ <i>Third test</i>	10% etanol / 10% ethanol	2h / 70°C	≤ 10	Zgodny/ <i>Pass</i>

M1 - Pierwsze badanie/ <i>First test</i>	3% kwas octowy/ <i>3% acetic acid</i>	2h / 70°C	-	-
M2 - Drugie badanie/ <i>Secound test</i>	3% kwas octowy/ <i>3% acetic acid</i>	2h / 70°C	-	-
M3 - Trzecie badanie/ <i>Third test</i>	3% kwas octowy/ <i>3% acetic acid</i>	2h / 70°C	≤ 10	Zgodny/ <i>Pass</i>
M1 - Pierwsze badanie/ <i>First test</i>	95% etanol/ <i>95% ethanol</i>	4h / 60°C	-	-
M2 - Drugie badanie/ <i>Secound test</i>	95% etanol/ <i>95% ethanol</i>	4h / 60°C	-	-
M3 - Trzecie badanie/ <i>Third test</i>	95% etanol/ <i>95% ethanol</i>	4h / 60°C	≤ 10	Zgodny/ <i>Pass</i>
M1 - Pierwsze badanie/ <i>First test</i>	Izooktan/ <i>isooctane</i>	0,5h / 40°C	-	-
M2 - Drugie badanie/ <i>Secound test</i>	Izooktan/ <i>isooctane</i>	0,5h / 40°C	-	-
M3 - Trzecie badanie/ <i>Third test</i>	Izooktan/ <i>isooctane</i>	0,5h / 40°C	≤ 10	Zgodny/ <i>Pass</i>

Migracja specyficzna i ocena sensoryczna/ *Specific migration and Sensory analysis*

Migracja specyficzna metali ciężkich wg Załącznika II do Rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011: Li, Na, Mg, Al, K, Ca, Cr, Mn, Fe, Co, Ni, Cu, Zn, As, Cd, Sb, Ba, La, Eu, Gd, Tb, Hg, Pb, suma lantanowców - Eu, Gd, La, Tb (war. kontaktu: 3% kw. octowy, 2h 100°C) oraz ocena sensoryczna: smak, zapach (war. kontaktu: woda, 2h 70°C) spełniają wymagania Rozporządzenia (UE) nr 10/2011.

Substancje stosowane w materiale WPC (PP + lingoceluloza) mogą zawierać następujące monomery, inne substancje wyjściowe, makrocząsteczki otrzymane z fermentacji drobnoustrojowej, dodatków lub środków pomocniczych do produkcji polimerów o określonym limicie migracji (SML) zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 10/2011:

Specific migration of heavy metals according to Annex II to Commission Regulation (EU) No. 10/2011: Li, Na, Mg, Al, K, Ca, Cr, Mn, Fe, Co, Ni, Cu, Zn, As, Cd, Sb, Ba, La, Eu, Gd, Tb, Hg, Pb, sum of the lanthanides - Eu, Gd, La, Tb (contact conditions: 3% acetic acid, 2h 100 ° C) and sensory evaluation: taste, smell (contact conditions: water, 2h 100 ° C) meet the requirements of Regulation (EU) No 10/2011. Substances used in WPC material (PP+lingocellulose) may contain the following monomers, other starting substances, macromolecules obtained from microbial fermentation, additives or production aids for polymers with a specific migration limit (SML) according to Commission Regulation (EU) 10/2011:

Numer FCM	Numer Ref.	Numer CAS	Nazwa/ <i>Name</i>	SML [mg/kg]
779	39815	182121-12-6	9,9-bis(metoksymetylo)fluoren	0,05
-	5360	27676-62-6	1,3,5-tris(3,5-di-tertbutylo-4-hydroksybenzylo)-1,3,5-triazyno-2,4,6-(1H,3H,5H)-trion 1,3,5-tris (3,5-di-tertbutylo-4-hydroksybenzylo)-1,3,5-triazyno-2,4,6-(1H,3H,5H)-trion	5

Odporność na zmywanie mechaniczne, 125 cykli testowych - PRODUKTY WIELORAZOWEGO UŻYTKU/ *Mechanical dishwashing resistance, 125 testing cycles – REUSABLE PRODUCTS*

Odporność naczyń kuchennych na mechaniczne zmywanie <i>Mechanical dishwashing resistance of utensils</i>	Jednostka <i>Unit</i>	Oceniane cechy: kolor, błyszcząca powierzchnia, przebarwienia, zmatowienia, odporne osady i warstwy opalizujące, inny wygląd – deformacje <i>Evaluated Features: colour, glossy surface, tarnish, resistant deposits and iridescent layers, other appearance – deformation</i>
Sztućce WPC brąz (łyżka, łyżeczka, widelec, nóż) <i>WPC brown cutlery (spoon, teaspoon, fork, knife)</i>	Stopień <i>Degree</i>	1 (szorstka powierzchnia i wyblakły kolor/ <i>rough surface and faded color</i>)

1) ocena wg 12875-2, tab. 2, gdzie uzyskane wartości klasyfikowane są jako:

0 – brak widocznych zmian, brak deformacji

1 – dostrzegalna zmiana

2 – wyraźnie widoczna zmiana

Wykonano 125 cykli testowych 125 w temp. 65°C wg norm EN 12875-1 i EN 12875-2. Produkty pozytywnie przeszły testy pod kątem odporności naczyń kuchennych na zmywanie mechaniczne, potwierdzając ich przeznaczenie do wielokrotnego użytku.

W związku z powyższym Dyrektywa (SUP - Single Use Plastic) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko, nie dotyczy tych produktów, ponieważ odnosi się ona tylko do produktów jednorazowych z tworzyw sztucznych.

1) *evaluation according to 12875-2, tab. 2, where the obtained value are classified as:*

0 – no visible change, no deformation

1 – just perceptible change

2 – clearly visible change

125 test cycles were performed 125 at 65°C according to EN 12875-1 and EN 12875-2 standards. The products have successfully passed tests for the resistance of kitchenware to mechanical washing, confirming their properties and their intended use for repeated use. Therefore, Directive 2019/904 (SUP - Single Use Plastic) of

5 June 2019 on the reduction of the impact of certain plastic products on the environment does not apply to these products, as it only applies to single-use plastic products.

Based on declarations of raw material manufacturers, we inform that no substances for which SML specific migration limits have been established in accordance with Annexes I and II of Regulation (EU) No 10/2011 are used in the production: no metals and primary aromatic amines listed in Annex II of Regulation (EU) No 10/2011.

- 7. Odpowiednie informacje dotyczące substancji podlegających ograniczeniom w żywności, uzyskane z danych doświadczalnych lub w drodze teoretycznych obliczeń dotyczących poziomu ich migracji specyficznej oraz – w odpowiednich przypadkach – kryteria czystości zgodnie z dyrektywami 2008/60/WE, 95/45/WE i 2008/84/WE w celu umożliwienia użytkownikowi tych materiałów i wyrobów zgodności z odpowiednimi przepisami UE lub**
- w razie ich braku - przepisami krajowymi mającymi zastosowanie do żywności/

Appropriate information on substances restricted in food obtained from experimental data or by theoretical calculation of their specific migration level and, where applicable, purity criteria in accordance with Directives 2008/60/EC, 95/45/EC and 2008/84/EC to enable the user of these materials and articles to comply with relevant EU legislation or - in their absence - with national legislation applicable to food

Alergeny/ Allergens

Według naszej najlepszej wiedzy i w oparciu o dzisiejsze informacje od naszych dostawców możemy potwierdzić, że składniki użyte do produkcji tego wyrobu nie zawierają alergenów występujących w żywności wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, ponieważ nie są one wykorzystywane do wytwarzania tego produktu. Jednak ten produkt nie został przetestowany pod kątem tych substancji. Zakład nie wykorzystuje w produkcji żadnych składników mogących zawierać te alergeny.

Do produkcji wyrobów, do których odnosi się niniejsza deklaracja nie wykorzystano substancji będących dodatkami podwójnego zastosowania (Dual Use Additives). Materiał biokompozytowy WPC nie zawiera żadnych dodatków dopuszczonych jako dodatki do żywności na mocy rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 lub jako środki aromatyzujące na mocy rozporządzenia (WE) nr 1334/2008.

Rozporządzenie REACH/ SVHC:

Wyroby nie zawierają substancji SVHC i spełniają wymagania Rozporządzenia (EC) nr 1907/2006 wraz ze zmianami. Zgodnie z aktualnym stanem wiedzy wyroby gotowe, wyprodukowane z surowców i mieszanin naszych dostawców, nie podlegają obowiązkowi rejestracji ani zgłoszenia w systemie REACH.

Substancja dodana niecelowo - NIAS

NIAS – niezamierzone substancje chemiczne, które są obecne w materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (FCM) lub wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (FCA), ale nie zostały celowo dodane podczas procesu produkcji. Dla przykładu mogą obejmować zanieczyszczenia, produkty degradacji i produkty reakcji.

Wyroby gotowe wyprodukowane z materiału biokompozytowego WPC zostały przebadane i ocenione pod kątem migracji NIAS we współpracy z akredytowanym laboratorium badawczym. Wyniki z badań nie wykazały obecności tych substancji.

ALLERGENS

To the best of our knowledge and based on today's information from our suppliers, we can confirm that the ingredients used in the production of this product do not contain any food allergens listed in Annex II to Regulation (EU) No 1169/2011, as they are not used in the production of this product. However, this product has not been tested for these substances. The plant does not use any ingredients in production that may contain these allergens

Dual Use Additives were not used in the production of the products referred to in this declaration. WPC biocomposite material does not contain any additives authorised as food additives under Regulation (EC) No 1333/2008 or as flavourings under Regulation (EC) No 1334/2008.

REACH / SVHC Regulation:

The products do not contain SVHC and meet the requirements of Regulation (EC) No 1907/2006 as amended. According to current state of knowledge, finished goods made from raw materials and mixtures of our suppliers are not subject to registration or REACH notification.

Non-intentionally added substances – NIAS:

NIAS - chemicals that are present in food contact materials (FCM) or food contact products (FCA) but have not been intentionally added during the production proces. For example, they may include pollutions, degradation and reaction products.

Finished products manufactured from WPC biocomposite material have been tested and evaluated for NIAS migration in cooperation with an accredited testing laboratory. The test results did not show the presence of these substances.

8. Wymagania dotyczące wykorzystania materiału lub wyrobu/

Requirements for use of material or product:

- (i) Rodzaj lub rodzaje żywności, z jaką ma mieć kontakt dany materiał lub wyrób:
 - do wszystkich rodzajów żywności
 - wielorazowego użytku
 - do podgrzewania w kuchenkach mikrofalowych, piekarnikach oraz w innych źródłach grzewczych (max. do 100 °C nie dłużej niż 15 min)
 - używane do mycia zmywarkach (nawet powyżej 125 cykli)
- (ii) Czas i temperatura obróbki i przechowywania w kontakcie z żywnością:
 - do długotrwałego przechowywania w temperaturze pokojowej lub niższej, w tym do podgrzewania w temp do 70°C przez 2h min. lub w temp do 100°C przez nie dłużej niż 15 min. lub do 10 dni w niskiej temp. -5°C
 - użytkowy zakres temperatur mieści się w zakresie od -5°C do +100°C:
 - nie należy przekraczać w szczególności górnego poziomu wytrzymałości temperaturowej artykułów
 - można używać w zmywarkach i do ponownego wielokrotnego użycia do kontaktu z żywnością (odporność do 125 cykli mycia w temp. max. 65°C)
 - okres gwarancji – 2 lata od daty sprzedaży
 - przeznaczenie wyrobu w innych warunkach kontaktu z żywnością może klient użyć tylko na własną odpowiedzialność po wykonaniu własnych testów
 - po otrzymaniu pozytywnych wyników klienta z przeznaczeniem innym niż wyżej wymienione może być ono rozszerzone na życzenie klienta
- (iii) Stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości, stosowany do stwierdzenia zgodności materiału lub wyrobu:
 - jest różny dla różnych artykułów i może być obliczone, jeśli to możliwe dla poszczególnych artykułów na żądanie.
 - dla artykułów poddanym testom laboratoryjnym:
 - umowny stosunek powierzchni kontaktu do objętości płynu modelowego wynosi 6 dm² na 1 kg żywności
 - powierzchnia kontaktu/objętość płynu modelowego użytego do badań: 1,00 dm²/ 100 ml
- (iv) Rekomendowane warunki magazynowania:
 - pomieszczenie magazynowe powinno być zadaszone, czyste i suche.
 - temperatura przechowywania: od -5°C do +50°C
 - chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych (promieniowanie UV)
 - każdorazowo wyroby należy przed użyciem sezonować w temperaturze otoczenia przez minimum 24 godziny
 - jeśli produkty były transportowane w temperaturze poniżej 5°C czas kondycjonowania należy wydłużyć do min. 48 godzin

- produkty powinny być przechowywane w kartonach, składowane na paletach, składowane w suchych pomieszczeniach, zabezpieczone przed szkodnikami
 - data ważności produktu: produkty nie wykazują oznak zużycia lub pogorszenia jakości podczas przechowywania w zalecanych warunkach przechowywania
 - produkty po zużyciu należy wyrzucić do odpadów zmieszanych (produkty wielomateriałowe, nie nadają się do recyklingu)
- (i) *The type or types of food with which the material or article is to be in contact:*
- *for all types of food*
 - *reusable product*
 - *for heating in microwave ovens, ovens and other heating sources (max. up to 100 °C no longer than 15 min)*
 - *in particular, the upper temperature resistance level of the articles should not be exceeded*
 - *can be used in dishwashers and reused for contact with food (resistance up to 125 washing cycles at a maximum temperature of 65°C)*
 - *warranty period – 2 years from the date of sale*
 - *the customer may use the product in other food contact conditions only at his own risk after performing his own tests*
 - *after receiving positive customer results for purposes other than those mentioned above, it may be extended at the customer's request*
- (ii) *Time and temperature of food contact handling and storage:*
- *for any long-term storage at room temperature or below, including heating up to 70 °C for up to 2 hours, or heating up to 100°C for up to 15 minutes or up to 10 days at low temperature -5°C*
 - *the usable temperature range from -5°C to +100°C*
 - *in particular, the upper temperature resistance level of the articles should not be exceeded*
- (iii) *The ratio of food contact surface area to volume, used to determine the conformity of a material or product:*
- *is different for different articles and can be calculated - if possible - for individual articles on request.*
 - *for laboratory tested articles:*
 - *the assumed ratio of the contact area to the volume of symulant is 6 dm² per 1 kg of food*
 - *contact area/volume of simulant used for testing:: 1,00 dm²/ 100 ml*
- (iv) *Recommended storage conditions:*
- *storage space should be roofed, clean and dry*
 - *storage temperature: from -5°C to +50°C*
 - *humidity: less than 75%*
 - *protect from direct sunlight (UV radiation)*
 - *each time before use the products should be seasoned at ambient temperature (10-30°C) for at least 24 hours.*
 - *if products was transported in temperature below 5°C conditioning time should be prolonged to min. 48 hours*
 - *products stored in cartons, stored on pallets, stored in dry areas, protected against pests*
 - *expiry date of the product: products show no signs of wear or deterioration during storage under recommended storage conditions*
 - *products should be disposed of in mixed waste after use (multi-material products, not suitable for recycling)*

9. Jeżeli w wielowarstwowym materiale lub wyrobie zastosowana jest bariera funkcjonalna – potwierdzenie, że materiał lub wyrób jest zgodny z wymogami art. 13 ust. 2, 3 i 4 lub art. 14 ust. 2 i 3 niniejszego rozporządzenia/

If a functional barrier is used in a multi-layer material or article - confirmation that the material or article complies with the requirements of Article 13(2), (3) and (4) or Article 14(2) and (3) of this Regulation

W wyrobach nie zastosowano barier funkcjonalnych. /

In products do not contain functional barriers.

Deklaracja została wystawiona na podstawie wyników badańlaboratoriów akredytowanych (raporty: 280674-24, 521091-23, 570159-22) oraz w oparciu o deklaracje producentów surowców i materiałów użytych do produkcji wyrobów.

Zgodnie z Artykułem 15 pkt. 3 Rozporządzenia Komisji (WE) nr 10/2011 „Deklarację odnawia się, jeżeli w składzie lub procesie wytwarzania zachodzą znaczące zmiany pociągające za sobą zmiany poziomu migracji z materiałów lub wyrobów lub jeżeli udostępnione zostają nowe dane naukowe”./

The declaration was issued based on the results of tests conducted by accredited laboratories (reports: 280674-24, 521091-23, 570159-22) and on the basis of declarations of producers of raw materials and materials used in the production of the products.

In accordance with Art. 15 par.3 of Commission Regulation (EC) No 10/2011 "The declaration shall be renewed, if significant changes occur in the composition or production process which bring about the migration from the materials or articles or if new scientific data becomes available. scientific data become available".

Firma Bittner Packaging Sp. j. jako podmiot działający na rynku, wprowadzający wyroby do kontaktu z żywnością i wystawiający deklarację, zobowiązuje się do niezwłocznego wydania nowej wersji niniejszej deklaracji, jeśli tylko takie fakty będą mieć miejsce./

Bittner Packaging Sp. j. as an entity operating on the market, which brings products into contact with foodstuffs and issuer of this declaration, undertakes to issue a new version of this declaration immediately if such facts occur.

Magdalena Karwowska

Quality Manager

.....
podpis/ signature