



Dosen-Zentrale Züchner GmbH • Postfach 206 • 40702 Hilden

HEIFO GmbH & Co. KG
Hannoversche Str. 49
49084 Osnabrück

Lise-Meitner-Straße 10
40721 Hilden

Telefon: 02103/9897-0
Telefax: 02103/9897-10
Internet: www.dosen-zentrale.de
e-mail: info@dosen-zentrale.de

Hilden, 11.02.2026

4 Seiten

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Lebensmittelbedarfsgegenstände

Für den Artikel

Artikelnummer	Bezeichnung
	siehe Anhang

erklärt die Dosen-Zentrale Züchner GmbH:

Anwendungsbereich

Basierend auf Migrationsuntersuchungen (Global- sowie spezifische Migration), welche am vollständigen Verpackungssystem (Dose und Deckel, durch Falzen verschlossen) mit Simulanzen entsprechend der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 durchgeführt wurden, ist der o.g. Artikel für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmitteln geeignet:

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Verpackungsmaterial in Kontakt kommen sollen:
 - Wässrige, fettige oder ölige Lebensmittel/nicht aggressive Produkte pH (5,3 – 7,0), verarbeitete Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Gemüse
Heiß- oder Kaltabfüllung, mit oder ohne Bedampfung, nachfolgende Pasteurisation oder Sterilisation
 - Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung im Kontakt mit dem Lebensmittel: Globalmigration geprüft mit 10 %, 50 % Ethanol, 3 % Essigsäure (1h 121°C/130 °C + 10 d 40°C), 95% Ethanol (4,5 h 60°C + 10 d 40°C), Isooctan (2,5 h 60°C + 2 d 20°C), spezifische Migration geprüft mit 3 % Essigsäure und 50 % Ethanol und Sonnenblumenöl (1 h 121°C/130 °C + 10 d 60°C)
 - Verhältnis der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen: 6 dm²/1 kg Lebensmittel

Bei Anwendung im Kontakt mit den o.g. Lebensmitteln werden folgende Verarbeitungs- und Kontaktbedingungen (Zeiten und Temperaturen, Verwendung von Schutzgasen) eingehalten:

- Abfüllung: 15 – 75 °C
- Haltbarmachung: Sterilisation bis 121°C oder Pasteurisation bis 100°C

- Lagerung: Langzeitlagerung bei Raumtemperatur

Es sind folgende besondere Beschränkungen bei der Anwendung des Produktes zu beachten:

Für hochaggressive Füllgüter (wie z.B. Silberzwiebeln mit Schwefelgehalt SO₂ bis max. 100 mg/kg) nicht geeignet.

Es sind folgende besondere Hinweise und Empfehlungen bei der Anwendung o.g. Artikels zu beachten:

Hinweis gemäß Empfehlung des Bundesamtes für Risikobewertung (BfR):

Cyclo-di-BADGE (CdB) als technisch unvermeidbares Reaktionsnebenprodukt in Epoxidharz-Innenbeschichtungen von Konservendosen könnte in fettige Lebensmittel migrieren.

Die Migration von CdB kann durch unterschiedliche Rezepturen bzw. Mindest-Haltbarkeitsdaten insbesondere in fettreichen Wurstwaren wie z.B. Leberwurst oder Produkten mit hohem Fettgehalt variieren.

Sollte die Aufnahme einer täglichen Verzehrmenge von Fleisch und Wurst über der durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene tägliche Menge von 88 g liegen, könnte der durch das BfR empfohlene tolerable Expositionsgrenzwert von 90 µg pro Person und Tag überschritten werden („Vielverzehr-Szenario“), z.B. Annahme eines täglichen Leberwurstverzehr von 175 g = 7 Portionen (1 Portion 25 g).

Um restlos auszuschließen, dass CdB vom Epoxidharz-Innenlacksystem der Verpackung austritt, wird eine Innenschutzlackierung mit BPA-NI Lacken empfohlen.

Erklärung der Konformität

Es wird hiermit bescheinigt, dass der o.g. Artikel unter den beschriebenen Anwendungsbestimmungen aufgrund seiner Zusammensetzung, der Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen sowie der angewandten Herstellungsbedingungen die nachfolgend aufgeführten Anforderungen in der jeweils geltenden Fassung erfüllt:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über die Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. 1895/2005 über die Beschränkungen der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.
- Verordnung (EU) 2018/213 – über die Verwendung von Bisphenol A in Lacken und Beschichtungen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 hinsichtlich der Verwendung dieses Stoffes in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff
- Norm EN 10333/EN 10335: Verpackungsblech – Flacherzeugnisse aus Stahl für die Verwendung in Berührung mit Lebensmitteln, Produkten und Getränken für den menschlichen und tierischen Verzehr – Verzinnter Stahl (Weißblech)/Verchromter Stahl (TFS)
- US FDA 21 CFR 175.300: Resinous Coatings (Anforderungen an harzbasierte Lacke und Falzdichtungsmassen für den Lebensmittelkontakt (indirect food additives))

Die eingesetzten Lacke, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, erfüllen die Anforderungen gemäß Code of Practice des Europäischen Verbandes der Lackindustrie (CEPE).

Hinsichtlich der Gehalte an Schwermetallen entspricht der o.g. Artikel den Anforderungen gemäß Art. 9 und 11 der Richtlinie 94/62/EWG über Verpackungen und Verpackungsabfälle.

Verwendung von Stoffen, die Beschränkungen unterliegen

Die für die Herstellung des oben aufgeführten Artikels eingesetzten Lacke und Dichtungsmassen enthalten Stoffe, die Beschränkungen bezüglich ihrer spezifischen Migration bzw. ihres Anteils im Artikel unterliegen. Die Migrationsanalysen wurden in Anlehnung an die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 durchgeführt.

Unter den Bedingungen der bestimmungsgemäßen Anwendung des oben genannten Artikels werden diese Beschränkungen eingehalten.

Dual-Use-Substanzen, die als Monomere oder Additive für die Herstellung des oben genannten Artikels verwendet werden:

Inhaltsstoff	EU-Referenz-Nr.	E-Nr.
Titandioxid	93440	E171
Carnaubawaxs	42720	E903
Phosphorsäure	23170	E338
Benzoic acid	37600	E210
Ammonium alginate	33350	E403
Hydroxypropyl methyl cellulose	66700	E464
Sodium carbonate	42500	E500

Anmerkung:

- 1) Diese Erklärung bezieht sich ausschließlich auf die spezifizierten und gelieferten Produkte.
- 2) Die hier getroffenen Aussagen zur lebensmittelrechtlichen Konformität der Verpackung sind nicht geeignet, Schlussfolgerungen bezüglich der technologischen Eignung des Produkts zu ziehen. Die Prüfung der tatsächlichen Eignung der Verpackung für den vorgesehenen Einsatzzweck bzw. das Füllgut liegt in der Verantwortung des Anwenders. Es wird empfohlen, dass die Lebensmittelhersteller/-abfüller stichprobenartige Prüfungen insbesondere die sensorische Prüfung des Füllgutes unter den realen Verwendungsbedingungen mit dem jeweiligen Füllgut durchführen. Bei Abweichungen von den Lebensmittelkontaktbedingungen hat sich der Anwender über die Eignung selbst zu überzeugen.
- 3) Alle Angaben wurden vom Vorlieferanten übernommen. Alle Aussagen dieser Konformitätserklärung beruhen auf der Grundlage der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Konformitätserklärung uns vorliegenden gültigen Konformitätserklärungen des Vorlieferanten vom 19.05.2022 und 25.08.2023.
- 4) Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen gemacht.

gez. i.V. A. Krivohlavek
Qualitätsmanagement

Anhang

Artikelnummer	Bezeichnung
81279	099/050 mm Falzdeckeldosen wg Aufreiß 0,21 mm kartonverpackt
79155	099 mm Falzdeckel wg Aufreiß ISO-Norm 0,21 Blechstärke, neutral in Rollen à 320 Stück
77898	099 mm Falzdeckel wg Aufreiß ISO-Norm 0,21 Blechstärke neutral in Rollen a 320 Stück
16507	099 mm Falzdeckel wg Aufreiß ISO-Norm neutral in Rollen à 320 Stück
16504	099 mm Falzdeckel wg neutral R100/K600/P28800
16482	099 mm Falzdeckel wg 816 Norm Mettwurst gekocht Rillenprofil, K600
16481	099 mm Falzdeckel wg 815 Norm Sülze Rillenprofil, K600
16471	099 mm Falzdeckel wg 805 Norm Leberwurst Rillenprofil, K600
16467	099 mm Falzdeckel wg 799 Sofa Sülze e.H., K600
16455	099 mm Falzdeckel gg 758 Sofa Rotwurst e.H., K600
16444	099 mm Falzdeckel wg 722 Sofa Jagdwurst e.H., K600
16443	099 mm Falzdeckel gg 721 Sofa Bierschinken e.H., K600
16441	099 mm Falzdeckel wg 719 Sofa Eisbein e.H., K600
16437	099 mm Falzdeckel wg 703 Sofa Schwartenwurst gek. e.H., K600
16399	099 mm Falzdeckel wg 526 Sofa Leberwurst e.H., K600
16375	099 mm Falzdeckel wg 336 Schreibfläche weiß, K600
16333	099 mm Falzdeckel wg 032 Sofa Gulaschsuppe Kegelprofil, K600
16332	099 mm Falzdeckel wg 031 Sofa Gulasch Kegelprofil, K600
16330	099 mm Falzdeckel wg 025 Norm Corned Beef Kegelprofil, K600
16325	099 mm Falzdeckel wg 013 Norm Rotwurst Kegelprofil, K600
16321	099 mm Falzdeckel wg 009 Norm Leberwurst grob Kegelprofil, K600
16319	099 mm Falzdeckel wg 007 Norm Knappwurst Kegelprofil, K600
16317	099 mm Falzdeckel wg 005 Norm Jagdwurst Kegelprofil, K600
16286	099/119 mm Falzdeckeldosen wg stapelfähig mit Sicken kartonverpackt
16279	099/119 mm Falzdeckeldosen wg Aufreiß mit Sicken kartonverpackt
16278	099/119 mm Falzdeckeldosen wg ohne Sicken kartonverpackt
16241	099/063 mm Falzdeckeldosen wg stapelfähig kartonverpackt
16233	099/063 mm Falzdeckeldosen wg kartonverpackt
16113	099/036 mm Falzdeckeldosen wg kartonverpackt
16088	073 mm Falzdeckel wg neutral R100/K600 P22800