

 <b>INDUSTRIE MAURIZIO PERUZZO</b> <b>POLOWAT</b> Sp. z o.o.	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>	<b>S/022/11</b>
	REGRANULAT R-PET	01.10.2011 r.

1. **Przedmiot:** Regranulat R-PET\*
2. **Pochodzenie:** Regranulat wykonany z poużytkowych opakowań PET
3. **Producent:** IMP „Polowat” Sp. z o.o.  
ul. Konwojowa 96  
43-346 Bielsko-Biała
4. **Specyfikacja:**

Wilgotność [%]	0-0,15
Gęstość pozorna [g/cm <sup>3</sup> ]	0,800-0,900
Zawartość pyłu (<1mm) [%]	0-0,002
Lepkość istotna IV [dl/g]	0,78÷0,82

**5. Limity migracji globalnej:**

Składniki materiałów i produktów nie migrują do modelowych płynów imitujących żywność w ilościach przekraczających 10 mg ogólnej ilości ich składników uwolnionych na 1 dm<sup>2</sup> powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub 60 mg ogólnej ilości składników uwolnionych na 1 kg płynów modelowych imitujących żywność. Limit migracji wynosi 60 mg/ kg i jest używany do pojemności nie mniejszej niż 500 ml i nie większej niż 10 l, i dla produktów, które mogą być napełniane, i dla których nie jest możliwe oszacowanie powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**6. Limity migracji specyficznej:**

Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych nie mogą uwalniać następujących substancji w ilościach przekraczających limity migracji specyficznej, określone poniżej :

- Bar 1 mg /kg cieczy modelowej imitującej żywność
- Kobalt 0,05 mg /kg cieczy modelowej imitującej żywność
- Miedź 5 mg /kg cieczy modelowej imitującej żywność
- Żelazo 48 mg /kg cieczy modelowej imitującej żywność

---

\* Dotyczy koloru bezbarwnego, niebieskiego i zielonego.

- Lit 0,6 mg /kg cieczy modelowej imitującej żywność
- Mangan 0,6 mg /kg cieczy modelowej imitującej żywność
- Cynk 25 mg / kg cieczy modelowej imitującej żywność

Składniki materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych nie migrują do żywności w ilościach przekraczających limity migracji specyficznej (SML) określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia UE nr 10/2011. W odniesieniu do substancji, dla których nie istnieją specyficzne limity migracji lub ograniczenia określone w załączniku nr 1, stosuje się górny limit migracji specyficznej wynoszący 60 mg / kg cieczy modelowej imitującej żywność.

#### **7. Inne wymagania dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością :**

Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nie mogą zmieniać składu żywności, ani nie pogorszać jej właściwości organoleptycznych.

#### **8. Deklaracja zgodności.**

Producent wystawia pisemną Deklarację Zgodności umożliwiającą identyfikację materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z załącznikiem nr 4 do rozporządzenia UE 10/2011. Deklaracja zostaje zaktualizowana, jeżeli w składzie wyrobu lub procesie wytwarzania wyrobu, zajdą znaczące zmiany pociągające za sobą zmiany poziomu zanieczyszczeń lub jeżeli opublikowane zostaną nowe dane naukowe.

#### **9. Możliwość śledzenia**

Na wszystkich etapach procesu technologicznego zapewniono możliwość śledzenia materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w celu ułatwienia procesu kontroli, wycofywania wadliwych produktów z rynku, udzielania informacji konsumentom.

#### **10. Wymagania dobrej praktyki produkcyjnej**

Producent ustanowił i wdrożył zasady dobrej praktyki produkcyjnej zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 2023/2006, oraz Rozporządzeniem UE nr 282/2008.

#### **11. Znakowanie**

Każda partia wyrobu zawiera oznakowanie w zakresie:

- informacja „do kontaktu z żywnością” lub symbol, którego wzór zawiera załącznik nr 2 do rozporządzenia UE nr 1935/2004,
- nazwa handlowa,
- adres producenta,

- oznakowanie identyfikacyjne zapewniające możliwość śledzenia (nr partii).

## **12. Forma pakowania**

Opakowania typu big bag z wkładem folii PE, przeznaczonej do kontaktu z żywnością.

## **13. Warunki i czas przechowywania oraz transportu wyrobu.**

- temperatura przechowywania  $5\pm 30$  °C,
- okres 6 miesięcy od daty produkcji,
- środki transportu utrzymane w czystości, dobrym stanie technicznym, które muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić właściwe czyszczenie wnętrza oraz zapewnić pewne zabezpieczenie wyrobu, w celu zminimalizowania ryzyka zanieczyszczenia.

## **14. Przeznaczenie**

Do produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością z zastosowaniem w ilości do 50% udziału regranulatu R-PET w stosunku do materiału wyjściowego.