

Bestätigung der Konformität

1. Aussteller

SIGG Switzerland Bottles AG
Walzmühlestrasse 62
CH-8501 Frauenfeld

2. Produkt

Alle SIGG Tritan Flaschen in Grössen 0.5 bis 0.75 L, diverse Farben, diverse Tops



*Bilder entsprechen nicht zwingend dem aktuellen Sortiment

3. Art des Lebensmittelbedarfsgegenstandes und seiner Werkstoffe:

Flaschenkörper:	Tritan
Farbe aussen:	evtl. Siebdruck
Top:	Tritan, PP
Mundstück:	Silikon
Dichtung:	TPE, Silikon
Trinkhalm:	Silikon

Alle Bestandteile BPA Frei = < 0.05 mg/kg

4. Konformitätsbestätigung

Das Produkt erfüllt in Teilen folgende Vorschriften und Verordnungen:

- **LFGB**
- **Verordnungen (EG) Nr. 10/2011, Nr. 1935/2004, Nr. 1907/2006**
- **Empfehlung III, VII, IX und XV der Bedarfsgegenstandekommission des BfR**
- **FDA 21 CFR 175.300, 177**
- **CPSIA section 101, 108**
- **Proposition 65**

Die Konformität mit oben aufgeführten Normen und Verordnungen wird anhand der vorliegenden Unterlagen der Materialhersteller sowie durch unabhängige Laborprüfungen bestätigt.

5. Stoffe mit Beschränkungen (SML) gemäss EUV 10/2011

Gehalt <0.1%

Dateiname: Konformitätserklärung Tritan
Ersteller: PMA / 07.04.2017
Änderung: / 00.00.0000

Revision: 1
Prüfung: / 00.00.0000
Prüfung: / 00.00.0000

Seite 1 von 2
Freigabe: / 00.00.0000
Freigabe: / 00.00.0000

Bestätigung der Konformität

6. Informationen über Dual-Use-Stoffe

Keine ¹

7. Mehrschichtmaterial oder funktionelle Barriere

Es wird keine funktionelle Barriere verwendet

8. Spezifikationen zur Verwendung

a) Reinigung vor Erstgebrauch

Mögliche Produktionsrückstände in Flasche / Verschluss durch gründliche Reinigung entfernen.
Empfohlen Heisswasser mit etwas Haushalts Spülmittel.

b) Art oder Arten von Lebensmitteln die damit in Berührung kommen sollen:

Warme/kalte Flüssigkeiten (Wasser, Sportgetränke, Fruchtsäfte, Limonaden etc.)

Geeignet für kohlenensäurehaltige Getränke.

Nicht geeignet für Milchprodukte oder Babynahrung, aufgrund des Risikos des Bakterienwachstums.

Nicht geeignet für alkoholische Getränke

c) Dauer und Temperatur des Lebensmittelkontakts:

Temperatur des Füllgutes bei Befüllung 4°C bis maximal +40°C (Verbrennungsgefahr).

Regelmässiger Wechsel des Füllgutes, vorgesehener Einsatz ist Kurzzeitkontakt bis 24h.

Frauenfeld, 9. Juli 2019



Peter Matter
Quality Manager

¹.Diese Angabe beruht auf den Informationen unserer Vorlieferanten