

Herwarth Jackstädt GmbH
Homannstraße 33
42327 Wuppertal
Deutschland

Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Karsten Schröder
Dipl.-Ing. Klaus Behringer
Sparkasse Osnabrück BLZ 265 501 05
Konto -Nr. 16 35 40 04 17
IBAN DE 10 26 55 01 05 16 35 40 04 17
Swift Code: NOLADE22
USt-IdNr. DE196645689
Amtsgericht Oldenburg HRB 206925

Ansprechpartner für Rückfragen:
Heike Schwertke
Tel. +49 441 94986 14
Heike.Schwertke@innoform.de

Oldenburg, 28.04.2014

Zertifikat / Certificate BA 13795

Hiermit bestätigen wir, dass das durch die Herwarth Jackstädt GmbH, Homannstraße 33, 42327 Wuppertal übergebene Muster:

Microsnapbeutel, transparent mit Aufdruck (Muster Nr. 110306)

bezogen auf die unter BA 13795 durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 entspricht. Es ist für den direkten Kontakt mit hydrophilen Lebensmitteln, nicht sauer oder alkoholisch und ohne erheblichem Gehalt an organischen Inhaltsstoffen unter den Lebensmittelkontaktbedingungen „Lagerung bis 30 Tage bei Raumtemperatur sowie jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen, einschließlich Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder Erhitzung auf 100 °C bis zu 15 Minuten lang“ mit einem Oberfläche/Volumen-Verhältnis von bis zu 6,5 dm²/kg Lebensmittel geeignet. Nähere Informationen über den Prüfungsumfang sind dem Prüfbericht BA 13795 zu entnehmen.



Heike Schwertke
Innoform GmbH
Testservice



We confirm that the following sample passed by Herwarth Jackstädt GmbH, Homannstraße 33, 42327 Wuppertal:

Microsnap bag, transparent, imprinted (sample no. 110306)

is in compliance with the requirements of Regulation (EU) No. 10/2011 with respect to the investigations carried out under BA 13795. It is suitable for the contact with foods that have a hydrophilic character with a pH >4.5, non-alcoholic and without a relevant amount of organic ingredients under the food contact conditions "storage till 30 days at room temperature as well as any long term storage at refrigerated and frozen conditions, including heating up to 70 °C for up to 2 hours, or heating up to 100 °C for up to 15 minutes" with a surface /volume ratio up to 6,5 dm²/kg food.

More information on the scope of testing are given in test report BA 13795.



Erik Mehlhorn
Innoform GmbH
Testservice