

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 14646-A

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

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

### **Polyethylen-Seitenfaltbeutel schwarz (Muster Nr. 112475)**

### ***Polyethylene gusset bag black (sample no. 112475)***

bezogen auf die unter BA 14646 durchgeführten Untersuchungen den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 entspricht. Es ist für den direkten Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln unter den Lebensmittelkontaktbedingungen „Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, 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 6 dm<sup>2</sup>/kg Lebensmittel geeignet. Nähere Informationen über den Prüfumfang sind dem Prüfbericht BA 14646 zu entnehmen. Die Prüfung ob eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel durch das oben angegeben Produkt herbeigeführt wird, muss mit dem real vorgesehenen Lebensmittel unter Anwendungsbedingungen erfolgen.

*is in compliance with the requirements of Regulation (EU) No. 10/2011 with respect to the investigations carried out under BA 14646. It is suitable for the contact with all kinds of food under the food contact conditions “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” with a surface /volume ratio of 6 dm<sup>2</sup>/kg food. More information on the scope of testing are given in test report BA 14646. The test, whether the material is able to bring a deterioration in the organoleptic characteristics thereof has to be done with real food stuff under the intended conditions of use.*



Heike Schwertke  
Innoform GmbH  
Testservice





Erik Mehlhorn  
Innoform GmbH  
Testservice