



Konformitätserklärung mit AGRANA Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe

PRODUKT NAME (des Lieferanten):

MATERIAL Nr. (des Lieferanten):

LIEFERANT:

MATERIAL Nr. (auszufüllen durch
AGRANA)

Konzentration (übereinstimmend mit den
Angaben unten)

C.A.S/ EINECS

Präambel

Der oben genannte Stoff wird zur Lebensmittelherstellung als Verarbeitungshilfsstoff verwendet, in Übereinstimmung mit Art. 3 (2) (b) der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008: i. e. it

- (i) nicht als Lebensmittel selbst verzehrt wird*
- (ii) bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und*
- (iii) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Endprodukt hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken.*

Das Produkt ist nicht für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff vorgesehen, da es ansonst unter die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 fällt.

Konformitätserklärung

Bezugnehmend auf die Präambel, bescheinigen wir, die Unterzeichner, dass der obig durch PRODUKT NAME / MATERIAL Nr. spezifizierte Verarbeitungshilfsstoff, der an AGRANA ("Kunde") oder an einen Lohnhersteller geliefert wird, die Anforderungen in diesem Dokument erfüllt.

**1. Angaben zum gelieferten Verarbeitungshilfsstoff**

- | | ja | nein |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1.1. Das gelieferte Produkt ist ein <u>Flockungsmittel</u> . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2. Das gelieferte Produkt ist ein <u>Entschäumer</u> . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3. Das gelieferte Produkt ist ein <u>Antiscalingmittel</u> . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.4. Das gelieferte Produkt ist ein <u>Enzym</u> . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.5. Das gelieferte Produkt ist ein _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Eine firmeneigene Produktspezifikation sowie ein Sicherheitsdatenblatt werden AGRANA in jedem Fall zur Verfügung gestellt. Eine Übermittlung in elektronischer Form ist erwünscht.

Mit jeder neuen Evaluierung wird eine Probe zur Erstellung eines Referenzspektrums angefordert. Sollte es beim Vergleich mit nachfolgenden Mustern zu bedeutenden Abweichungen kommen stellt dies einen Gegenstand der Beschwerde dar.

2. Spezifikation und Verwendung des gelieferten Verarbeitungshilfsstoffes

- | | ja | nein |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Wir bestätigen, dass | | |
| 2.1. die Reinheitskriterien den in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 „mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe“ (in der geltenden Fassung) festgelegten entsprechen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.2. der Verarbeitungshilfsstoff für eine Kosher und Halal Produktion geeignet ist und auf Antrag ein Zertifikat vorgelegt werden kann. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.3. der Verarbeitungshilfsstoff im Einklang mit REACH auch für nicht Lebens-/Futtermittelgebrauch verwendet werden kann. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.4. der Verarbeitungshilfsstoff nicht aus tierischen Bestandteilen besteht und dergleichen auch nicht im Herstellungsprozess verwendet werden. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.5. bei der Herstellung des gegenständlichen Produktes alle im Rahmen unserer Sorgfaltspflicht erforderlichen Qualitätssicherungsmaßnahmen ergriffen werden , um eine nachteilige Beeinflussung auszuschließen; d. h., dass insbesondere keine Materialien eingesetzt werden oder enthalten sind, die geeignet sind die Gesundheit aus hygienischen oder anderen Gründen zu gefährden oder zu schädigen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**3. Konformität des gelieferten Verarbeitungshilfsstoffes mit den geltenden Rechtsvorschriften für Verarbeitungshilfsstoffe in Lebensmitteln**

- | | ja | nein |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 3.1. Wir bestätigen, dass der gelieferte Verarbeitungshilfsstoff | | |
| 3.1.1. für die Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt werden kann und keine gesundheitlich bedenklichen Rückstände bei bestimmungsgemäßer Verwendung hinterlässt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.1.2. keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Sinne von § 4 Gentechnikgesetz BGBl.* Nr. 510/1994 „ <i>Arbeiten mit gentechnisch veränderten Organismen, das Freisetzen und Inverkehrbringen von gentechnisch veränderten Organismen und die Anwendung von Genanalyse und Getherapie am Menschen</i> “ (in der geltenden Fassung) bzw. der Richtlinie 2001/18/EG „ <i>über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt</i> “ (in der geltenden Fassung) und der VO (EG) Nr. 1829/2003 „ <i>über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel</i> “ (in der geltenden Fassung) enthält und auch nicht direkt oder indirekt aus solchen hergestellt wird. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.1.3. somit nicht nach der VO (EG) Nr. 1830/2003 „ <i>über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen</i> “ (in der geltenden Fassung) gekennzeichnet werden muss. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.1.4. keine Stoffe enthält die in VO (EU) Nr.1169/2011 „ <i>betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel</i> “ (in der geltenden Fassung) Anhang II aufgelistet und Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten sind. Sollte das Produkt Stoffe enthalten, die in dieser Liste angeführt sind, sind diese AGRANA zusammen mit der Konformitätserklärung zu nennen. Die Kennzeichnung hat nach Artikel 21 der VO (EU) Nr.1169/2011 zu erfolgen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ja nein n/a

3.2. Flockungsmittel entsprechen den Anforderungen

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 3.2.1. der FDA* 21 Cfr* 173.5 „ <i>secondary direct food additives permitted in food for human consumption – Acrylate-acrylamide resins</i> “ (in der geltenden Fassung) bzw. der DIN* 19622 „ <i>Polyacrylamide für Wasser-aufbereitung</i> “ (in der geltenden Fassung). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

ODER



3.2.2. der arrêté du 19 octobre 2006 „relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires" (in der geltenden Fassung).

ja nein n/a

3.3. Entschäumer entsprechen den Anforderungen

3.3.1. der FDA* 21 CFR* 173.340 „secondary direct food additives permitted in food for human consumption – defoaming agents" (in der geltenden Fassung).

ODER

3.3.2. der arrêté du 19 octobre 2006 „relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires" (in der geltenden Fassung).

3.4. Antiscalingmittel entsprechen den Anforderungen

3.4.1. der FDA* 21 CFR* 173.5 „secondary direct food additives permitted in food for human consumption – Acrylate-acrylamide resins" (in der geltenden Fassung).

ODER

3.4.2. der FDA* 21 CFR* 173.73 „secondary direct food additives permitted in food for human consumption – sodium polyacrylate" (in der geltenden Fassung).

ODER

3.4.3. der FDA* 21 CFR* 173.45 „secondary direct food additives permitted in food for human consumption – polymalic acid and its sodium salt" (in der geltenden Fassung).

ODER

3.4.4. der arrêté du 19 octobre 2006 „relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires" (in der geltenden Fassung).



	ja	nein	n/a
3.5. Enzyme entsprechen den Anforderungen			
3.5.1. der Verordnung (EG) 1332/2008 „über Lebensmittelenzyme“ (in der geltenden Fassung) und sind in der Gemeinschaftsliste der Lebensmittelenzyme aufgeführt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5.2. der arrêté du 19 octobre 2006 „relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires“ (in der geltenden Fassung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODER			
3.5.3. der JECFA* "general specification for Enzyme Preparations used in food processing".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODER			
3.5.4. der Spezifikation für „Enzym preparations“ des FCC* (in der geltenden Fassung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ja	nein	n/a
3.6. Wir bestätigen, dass die Verpackung des gegenständlichen Produktes			
3.6.1. den Inhalt vor hygienischer oder sonstiger nachteiliger Beeinflussung schützt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.2. keine unerwünschten, insbesondere gesundheitsschädlichen Stoffe an das Produkt abgibt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.3. den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Regulierungen in Österreich bzw. in der EU, insbesondere Verordnung (EG) 1935/2004 „über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ (in der geltenden Fassung) entspricht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.4. wenn sie aus Papier, Karton oder Pappe ist der aktuellen Version des BfR* Empfehlung XXXVI "Papiere und Pappen für den Lebensmittelkontakt" entspricht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6.5. wenn sie aus Kunststoff ist den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 „über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ entspricht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**4. Verantwortlichkeit**

- 4.1. Wir bestätigen, dass unser Unternehmen ein System zur Qualitätssicherung besitzt.
- 4.2. In dem Fall, dass AGRANA mit einem gehandelten Produkt beliefert wird, versichern wir, dass der Hersteller des Verarbeitungshilfsstoffes ein gleichwertiges System zur Qualitätssicherung besitzt und übernehmen die Verantwortung für alle in dieser Konformitätserklärung behandelten Punkte.
- 4.3. Wir erkennen an, dass wir dafür verantwortlich sind den „Kunden“ unverzüglich zu informieren, wenn
- 4.3.1. wir Grund zur Annahme haben, dass der Verarbeitungshilfsstoff nicht für den Gebrauch in Lebensmittel/Futtermittel geeignet ist.
- 4.3.2. die in dieser Konformitätserklärung angegebenen Zertifikate und Informationen nicht erfüllt werden können.
- 4.3.3. wir Kenntnis über bereits gelieferte nichtkonforme Verarbeitungshilfsstoffe erhalten.
- 4.4. Die Konformitätserklärung ist neu auszustellen, wenn
- 4.4.1. sich die Rechtslage ändert.
- 4.4.2. neue wissenschaftliche Erkenntnisse dargebracht werden.
- 4.4.3. die letzte Aktualisierung **3** Jahre zurück liegt.

Mit der Unterzeichnung dieses Dokumentes stimmen wir zu diese Konformitätsbestätigung innerhalb des bestehenden Vertragsrahmens und anderer bestehender Vereinbarungen mit dem „Kunden“ zu erfüllen.

Dieses Dokument ist für alle Beschaffungsaufträge, die sich darauf beziehen, gültig.

	für den Lieferanten	freigegeben von AGRANA
Firma Name/Adresse		
verantwortlicher Manager Funktion		
Name		
Unterschrift		
Datum der Unterschrift		
Firmenstempel Lieferant		

* Abkürzungen und Verweise

BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung; www.bfr.bund.de
BGBl	Bundesgesetzblatt; ris.bka.gv.at/
CfR	Code of Federal Regulations; www.ecfr.gov
DIN	Deutsche Industrienorm; din.de
EG/EU	Europäische Gemeinschaft/European Union; eur-lex.europa.eu
FCC	Food Chemical Codex
FDA	Food and Drug Administration; www.fda.gov
JECFA	Joint FDA/WHO Expert Committee on Food Additives; https://www.who.int/ und www.fda.gov

Erstellt	Geprüft	Freigegeben	Ausgabe QM
CQM/List 15.03.2021 eh	Div.QM/Dürr 18.03.2021 eh Div.QM/Rothauer 19.03.2021 eh	CQM/Savic 19.03.2021 eh	CQM/List 22.03.2021 eh