



## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

1. Nazwa oraz adres podmiotu działającego na rynku, który wystawia deklarację zgodności  
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe „Q-3”s.c.  
Monika Dąbrowska, Robert Dąbrowski  
Bogdanka 7B  
95-060 Brzeziny
2. Nazwa i adres podmiotu działającego na rynku, który wytwarza lub przywozi materiały lub wyroby z tworzyw sztucznych albo produkty pochodzące z pośrednich etapów ich wytwarzania lub substancje przeznaczone do wytwarzania tych materiałów i wyrobów  
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe „Q-3”s.c.  
Monika Dąbrowska, Robert Dąbrowski  
Bogdanka 7B  
95-060 Brzeziny
3. Dane identyfikujące materiały, wyroby, produkty pochodzące z pośrednich etapów ich wytwarzania lub substancje przeznaczone do wytwarzania tych materiałów i wyrobów  
Butelki wykonane metodą rozdmuchu z granulatu polietylenu wysokiej gęstości PE-HD (98%) w o pojemnościach od 0.1L do 2,9L .barwionego koncentratem barwiącym (2%) wraz z zamknięciami wykonanymi metodą ekstruzji z granulatu polipropylenowego PP(98%) oraz polietylenowego niskiej gęstości PE-LD(98%) barwionych (2%).  
Nazwy handlowe dla stosowanego polietylenu PE-HD: TIPELIN 6000, TIPELIN 6300 B, HIPLEX 5502, MARLEX 5502 EQUATE 6200, TOTAL 5502, EXXONMOBIL HYA 800, LITEN TB 38,  
polietylen niskiej gęstości LD-PE: TIPOLEN FD 243-55, MALEN FABS 23-D022 SABIC2103, polipropylen PP: BOREALIS BD310MO, MOPLEN EP 540N, TIPPLEN K 597, koncentraty barwiące POLI-CH WHITE 146, POLI-CH YELLOW 10-0065, POLI-CH RED 39069, PE 48/2/9035F, W 7334, HP58101/40, Poli-CH Beige PE 60-0669
4. Data deklaracji  
**02.03.2020**
5. Potwierdzenie, że materiały lub wyroby z tworzyw sztucznych, produkty pochodzące z pośrednich etapów ich wytwarzania lub substancje spełniają odpowiednie wymogi określone w niniejszym rozporządzeniu i w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004;  
Niniejszym potwierdzamy, że wymienione w pkt. 3 wyroby spełniają odpowiednie wymogi określone w :  
  1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z p. zm.).
  2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 października 2013r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. z 2013r. poz. 1343).
  3. Ustawa z dnia 13 czerwca 2013r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi (Dz. U. z 2013r. poz. 888).
  4. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31 z 01.02.2002, str. 1 z p. zm.).
  5. Rozporządzenie Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004r., str. 4 z p. zm.).
  6. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. L 384 z 29.12.2006r., str. 75 z p. zm.).
  7. Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011r., str. 1).
  8. Dyrektywa 94/62/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 1994r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych (Dz. U. L 365 z 31.12.1994r., str. 10 z późn. zm.).



Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe „Q-3”  
Spółka Cywilna Monika Dąbrowska , Robert Dąbrowski  
Bogdanka 7 B, 95-060 Brzeziny

9. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1282/2011 z dnia 28 listopada 2011 w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE)nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
10. Rozporządzenie Komisji (EU) nr 1183/2012 z dnia 30 listopada 2012 w sprawie zmiany sprostowania rozporządzenia (UE)nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
11. Dyrektywy Komisji 2002/72/EC z dnia 6 sierpnia 2002r. dotycząca materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.
12. Rozporządzenie Komisji (EU)nr 202/2014 z dnia 3 marca 2014 zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
13. Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/174 z dnia 5 lutego 2015 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
14. Rozporządzenie Komisji (UE) 2016/1416 z dnia 24 sierpnia 2016 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
15. Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/752 z dnia 28 kwietnia 2017 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
16. Rozporządzenie Komisji (UE) 2018/79 z dnia 18 stycznia 2018 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
17. Rozporządzenie Komisji WE Nr 1895/2005 z dnia 18 listopada 2005r. w sprawie ograniczenia wykorzystania niektórych pochodnych epoksydowych w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. L 302 z 19.11.2005r., str. 28).

6. Odpowiednie informacje dotyczące wykorzystywanych substancji lub produktów ich rozpadu, dla których w załączniku I i II niniejszego rozporządzenia określone zostały ograniczenia lub wymagania, aby umożliwić podmiotom działającym na rynku na dalszych etapach obrotu zapewnienie zgodności z tymi ograniczeniami;

Monomery i substancje wchodzące w skład opisanych artykułów są umieszczone w wykazie w załączniku nr I do Rozporządzenia (WE) nr 10/2011 - Unijny Wykazie dozwolonych monomerów, innych substancji wyjściowych, makrocząsteczek uzyskiwanych z fermentacji mikrobiologicznej, dodatków oraz substancji pomocniczych w produkcji polimerów. Wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzone na opakowaniach oraz zamknięciach w zakresie migracji substancji ba, kobalt ,miedź, żelazo, lit, mangan, cynk, oraz migracji pierwszorzędnych amin aromatycznych odpowiadają obowiązującym przepisom prawnym dotyczącym materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z deklarowanym przez producenta przeznaczeniem.

W oparciu deklaracje producentów surowców informujemy ,iż do produkcji opakowań oraz zakrętek wykorzystywane są substancje o działaniu antyblokingowy, antystatycznym i antyfogowym, dla których w przepisach określono dozwolony limit migracji specyficznej(SML)  
Koncentraty stosowane w wyrobach:  
- Poli-CH Red 39069

Nr substancji FCM	Nr.ref	Nr.CAS	Ograniczenia	Podwójne zastosowanie
433	68320	0002082-79-3	6mg/kg	nie
106	Sól 89040	-	25 mg/kg	nie

- Poli-CH Yellow PE 10-0065

Nr substancji FCM	Nr.ref	Nr.CAS	Ograniczenia	Podwójne zastosowanie
433	68320	0002082-79-3	6mg/kg	nie
106	Sól 89040	-	25 mg/kg	nie
141	94960	0000077-99-6	6 mg/kg	nie
483	68860	0004724-48-5	0,05 mg/kg	nie

Powyższe koncentraty nie zawierają monomerów posiadających limit migracji , znajdujących się na liście Rozporządzenia UE 10/2011/EC



Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe „Q-3”  
Spółka Cywilna Monika Dąbrowska, Robert Dąbrowski  
Bogdanka 7 B, 95-060 Brzeziny

Poli-CH White 146  
- PE 48/2/9035F

Nr substancji FCM	Nr.ref	Nr.CAS	Nr E	Podwójne zastosowanie
610	93440	0013463-67-7	171	tak

Powyższe koncentraty zawierają dodatki o podwójnym zastosowaniu

7. Odpowiednie informacje dotyczące substancji podlegających ograniczeniom w żywności, uzyskane z danych doświadczalnych lub w drodze teoretycznych obliczeń dotyczących poziomu ich migracji specyficznej oraz – w odpowiednich przypadkach – kryteria czystości zgodnie z dyrektywami 2008/60/WE, 95/45/WE i 2008/84/WE w celu umożliwienia użytkownikowi tych materiałów i wyrobów zgodności z odpowiednimi przepisami UE lub – w razie ich braku przepisami krajowymi mającymi zastosowanie do żywności

Deklaracja opiera na certyfikatach dostawców oraz wynikach badań własnych produktów przeprowadzonych przez niezależne akredytowane i certyfikowane laboratoria

Badania na migrację specyficzną przeprowadzoną przez Ośrodek Zdrowia z siedzibą w Ostrawie Centrum Laboratoriów Higienicznych laboratorium badawcze 1393, akredytowane CIA przez ČSN EN ISO/IEC 17025 badania przeprowadzone w dn. 17.01.2019-14.02.2019 zgodnie z rozporządzeniem komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r., zał. II, w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, odpowiednio do przewidywanego zastosowania, zakres badań obejmował

- migrację specyficzną substancji : bar, kobalt, miedź, żelazo, lit, mangan, cynk, do płynów modelowych: 3% kwas octowy, 95% etanol  
- migrację specyficzną pierwszorzędowych amin aromatycznych do płynów modelowych: 3% kwas octowy, 95% etanol.

Limity migracji specyficznej według wymagań w/w rozporządzenia dla poniższych substancji są następujące:

Bar - 1mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Kobalt – 0,05 mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Miedź- 5mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Żelazo- 48 mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Lit- 0,6 mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Mangan- 0,6 mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Cynk- 25mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Glin- -5 mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność  
Limit migracji specyficznej dla pierwszorzędnych amin aromatycznych według wymagań w/w rozporządzenia wynosi 0,01 mg/kg

Badania przeprowadzono na następujących wyrobach

- Butelka bezbarwna protokół nr . 5855/2019
- Butelka kolor biały protokół nr . 5845/2019
- Butelka kolor czerwony protokół nr . 5846/2019
- Butelka kolor kość słoniowa protokół nr . 5847/2019
- Butelka kolor żółty protokół nr . 5854/2019
- Zakrętka kolor biały protokół nr . 5856/2019
- Zakrętka kolor kość słoniowa protokół nr. 5857/2019
- Zakrętka kolor czerwony protokół nr . 5858/2019
- Zakrętka kolor żółty protokół nr . 5859/2019
- Zakrętka kolor zielony protokół nr . 5860/2019

Badania migracji globalnej wykonano przez Centrum Laboratoriów Higienicznych w Ostrawie, Laboratorium Akredytowane CIA 17025:2005 wykonanych w dn. 10.01.2020 – 12.02.2020 .Wyniki badań zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 jasno pokazują, że nasze artykuły w pełni spełniają limit migracji globalnej, nawet nie zbliżając się do określonego prawnie limitu maksymalnego : 10mg/dm<sup>2</sup>.

**Symulant żywności Warunki testowania Średnia wyników**

**Kolor biały**

izoocetan	48 h , temp. +20°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
95% alkohol etylowy	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>



Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe „Q-3”  
Spółka Cywilna Monika Dąbrowska, Robert Dąbrowski  
Bogdanka 7 B, 95-060 Brzeziny

**Kolor żółty**

izoocetan	48 h , temp. +20°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	< 0,9mg/dm <sup>2</sup>
95% etanol	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>

**Kolor czerwony**

izoocetan	48 h , temp. +20°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
95% etanol	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>

**Kolor kość słoniowa**

izoocetan	48 h , temp. +20°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
95% etanol	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>

**Kolor niebieski**

izoocetan	48 h , temp. +20°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>
95% etanol	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm <sup>2</sup>

Badania na zawartość metali ciężkich wykonane przez Centrum Laboratoriów Higienicznych w Ostrawie, Laboratorium Akredytowane CIA 17025:2005 w dn. 10.12.01.2020- 12.02.2020 Wyniki badań zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 j w pełni pokazują spełnienie Unijnych wymagań odnośnie sumy zawartości metali ciężkich , który to limit wynosi 100 ppm (mg/kg).

Wyniki –badania chemiczne kolor biały					
Nazwa	Wyniki	Jednostka	Typ	Metoda	Odchył w wyniku
Hg(rtęć)	<0,005	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,050	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Cr (chrom)	<0,500	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Pb(ołów)	<0,250	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Wyniki –badania chemiczne kolor czerwony					
Nazwa	Wyniki	Jednostka	Typ	Metoda	Odchył w wyniku
Hg(rtęć)	<0,005	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,050	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Cr (chrom)	0,797	mg/kg	A	SOPOV201.05	± 20%
Pb(ołów)	<0,250	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Wyniki –badania chemiczne kolor żółty					
Nazwa	Wyniki	Jednostka	Typ	Metoda	Odchył w wyniku
Hg(rtęć)	<0,005	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,050	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Cr (chrom)	<0,500	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Pb(ołów)	<0,250	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Wyniki –badania chemiczne kolor kość słoniowa					
Nazwa	Wyniki	Jednostka	Typ	Metoda	Odchył w wyniku
Hg(rtęć)	<0,005	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,050	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Cr (chrom)	0,988	mg/kg	A	SOPOV201.05	± 20%
Pb(ołów)	<0,250	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Wyniki –badania chemiczne kolor niebieski					
Nazwa	Wyniki	Jednostka	Typ	Metoda	Odchył w wyniku
Hg(rtęć)	<0,005	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,050	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Cr (chrom)	<0,500	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Pb(ołów)	<0,250	mg/kg	A	SOPOV201.05	-



Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe „Q-3”  
Spółka Cywilna Monika Dąbrowska , Robert Dąbrowski  
Bogdanka 7 B, 95-060 Brzeziny

Ocena sensoryczna wykonana przez Centrum Laboratoriów Higienicznych w Ostrawie, Laboratorium Akredytowane CIA 1393 w dn. 10.01.2020- 28.01.2020 Wyniki badań zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 .Płyn modelowy kwas cytrynowy ,etanol

Wyniki – oceny sensorycznej i oceny jakości			
Nazwa	Opis	Typ	Metoda
smak	Bez obcych zapachów , bez zmian	A	SOP OV 124
wygląd	Czysta bezbarwna ciecz ,bez osadów, bez zmian próbka po badaniu, bez zmian	A	SOPOV 124
zapach	Bez obcych zapachów, bez zmian	A	SOPOV 124

8.Wymagania dotyczące wykorzystania materiału lub wyrobu, takie jak:

(i) rodzaj lub rodzaje żywności, z jaką ma mieć kontakt dany materiał lub wyrób;

(ii) czas i temperatura obróbki i przechowywania w kontakcie z żywnością;

(iii) stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości, stosowany do stwierdzenia zgodności materiału lub wyrobu;

9.Jeżeli w wielowarstwowym materiale lub wyrobie zastosowana jest bariera funkcjonalna – potwierdzenie ze materiał lub wyrób jest zgodny z wymogami art. 13 ust 2,3,4 lub art. 14 ust 2i3 niniejszego rozporządzenia

10. Warunki przechowywania (magazynowania)

11.Dodatkowe informacje związane z ochroną środowiska naturalnego

Wyniki testów pozwalają zadeklarować jak następuje

(i) Butelki i zakrętki mogą być wykorzystywane do celów opakowaniowych i mieć kontakt ze wszystkimi rodzajami żywności i znajdować zastosowanie, np. majonezy, musztardy, ketchupu, sosów gastronomicznych, sosów cukierniczych, sosy kwaśne, barszcze, mleko, napoje owocowo-warzywne.

(ii) Użytkowy zakres temperatur dla wyrobów mieści się w zakresie od +60°C do -20°C. W szczególności nie należy przekraczać górnego poziomu wytrzymałości temperaturowej artykułów.  
Przy zachowaniu powyższych ograniczeń temperaturowych, artykuły te wprowadzane do obrotu i użytkowane w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach:

- nie stanowią zagrożenia dla zdrowia człowieka,
- nie powodują niemożliwych do przyjęcia zmian w składzie żywności,
- nie powodują pogorszenia cech organoleptycznych żywności

(iii) stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości stosowanych do stwierdzenia zgodności materiału wynosi dla butelki 1l 1:2, dla zamknięć /zakrętek 1:1

Nie dotyczy

- Pomieszczenie magazynowe zadane, lub zadana wita, tak aby zapobiec : zamknięciu, zawilgoceniu ,działaniu promieni słonecznych.
- Przechowywanie musi zabezpieczyć wyroby przed oddziaływaniem czynników atmosferycznych
- Wyroby powinny być składowane w odległości co najmniej 1,5 metra od czynnych urządzeń grzewczych

Dodatkowo P.P.H.U „Q-3”s.c. ogranicza ilość i negatywne oddziaływanie na środowisko substancji stosowanych do produkcji opakowań oraz wytwarzanych odpadów opakowaniowych, a w szczególności:

- Ogranicza do niezbędnego minimum objętość i masę opakowań tak, aby spełniały swoją funkcję, biorąc pod uwagę oczekiwania użytkownika,
- Projektuje i wykonuje wyroby w sposób umożliwiający ich recykling.



Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe „Q-3”  
Spółka Cywilna Monika Dąbrowska , Robert Dąbrowski  
Bogdanka 7 B, 95-060 Brzeziny

---

12. Termin ważności deklaracji      Zgodnie z Artykułem 15 pkt. 3 Rozporządzenia Komisji (WE) nr 10/2011 „Deklarację odnawia się, jeżeli w składzie lub procesie wytwarzania zachodzą znaczące zmiany pociągające za sobą zmiany poziomu migracji z materiałów lub wyrobów lub jeżeli udostępnione zostają nowe dane naukowe”.  
P.P.H.U „ Q-3”s.c. . zobowiązuje się do niezwłocznego wydania nowej wersji niniejszej deklaracji jeśli tylko takie fakty będą mieć miejsce
13. Identyfikacja wyrobu                      Do niniejszej deklaracji dołączany jest atest jakościowy wyrobu. Atest jakościowy połączony jest z fakturą sprzedaży.
14. Nazwa dokumentu                          CERT\_Q3\_PE\_LIP\_PL
15. Wersja dokumentu :                        14
16. Osoba odpowiedzialna za wystawienie deklaracji                      Robert Dąbrowski
17. Dane kontaktowe :                        biuro@q3sc.com
18. Forma ważność deklaracji :              Dokument stworzony w formie elektronicznej (format PDF), jak również przetwarzany i przesyłany w wersji elektronicznej jest ważny bez pieczęci firmowej i podpisu.