



REGULATORY PAPER

MeatPad (MP)

Lieferanten Details

Company name:	McAirlaid's Vliesstoffe GmbH
Address:	Münsterstraße 61-65, D-48565 Steinfurt, Germany
Telephone number:	+49 2552 9334 0
Emergency contact number:	+49 36071 9009 100 (08:00-17:00) +49 36071 9009 400 (17:00-18:00)
Managing Director:	Alexander Maksimow customersupport@mcairlaids.com +49 2552 9334 0 Andreas Schmidt customersupport@mcairlaids.com +49 36071 9009 0
Technical contact:	Panu Ares customersupport@mcairlaids.com + 49 36071 9009 0
Sales contact:	Your contact person
Quality contact:	Franziska Kriebisch customersupport@mcairlaids.com +49 36071 9009 0

Zertifizierung

McAirlaid's und seine Produktionsstätten sind zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015, DIN EN ISO 50001:2018, BRCGS Packaging (Ver.6), PEFC ST 2002:2020.

Produktbeschreibung

Type:	MeatPad
Name:	MP-1500, MP-1502-XX, MP-1700, MP-1701-XX, MP-17002-XX, MP-2000, MP-2002-XX, MP-2500, MP-2501-XX, MP-2502-XX, MP-3000, MP-3001-XX, MP-4000, MP-4002-XX, MP-H-4000, MP-H-4002-XX, MP-SL, MP-SL2-XX
Composition:	PE-Folie, Zellulose und Superabsorber

Die MeatPads werden mit der SuperCore® -Technologie von McAirlaid's hergestellt. Das Produkt enthält keine recycelten Fasern, keine Kleber oder Bindemittel.



Produktanwendung

MeatPads sind konzipiert für den Kontakt (langfristige Lagerung bei Raumtemperatur oder darunter) mit fettigen, sauren, wässrigen oder alkoholischen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst oder Käse).

Einhaltung der Vorschriften

Das Produkt erfüllt bei sachgemäßer Anwendung alle relevanten europäischen und deutschen Empfehlungen / Verordnungen zum Kontakt mit Lebensmitteln.

Im Einzelnen sind die folgenden Verordnungen (und die entsprechenden Änderungen) relevant:

1. Verordnung (EG) 1935/2004 einschließlich Rückverfolgbarkeit
2. Verordnung (EG) 2023/2006
3. Verordnung (EG) 450/2009, wenn die Kapazität ausreicht, um die gesamte freigesetzte Flüssigkeit aufzunehmen.
4. Verordnung (EU) 10/2011 mit allen Änderungen bis zur letzten konsolidierten Fassung vom 20.01.2025, Verordnung (EU) 2024/3190
5. Richtlinie 2004/12 EG in Verbindung mit 94/62/EG (nur Artikel 11, 1. ist anwendbar)
6. Deutsche BGV - Deutsche Bedarfsgegenständeverordnung
7. Deutsches LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
8. Deutsche BfR-Empfehlungen XXXVI, XXXVI/3 und LIII

Auch die FDA 21 CFR 177.1520 wird erfüllt.

Die Produkte bestehen aus PE-Folie, Zellulose und Superabsorber. Die genaue Zusammensetzung ist in den einzelnen technischen Datenblättern angegeben.

Die Lebensmittelechtheit des Masterproduktes wird regelmäßig von einem zertifizierten Institut geprüft, ein entsprechendes Analysenzertifikat kann auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden. Es wird ein Oberflächen-Volumen-Verhältnis von 6 dm²/kg zugrunde gelegt (EU-Würfelmodell). In dieser Analyse wird bestätigt, dass die Migrationsgrenzwerte der Richtlinie (EG) 10/2011 durch die MeatPads selbst erfüllt werden. In den MeatPads können Stoffe mit einem spezifischen Migrationslimit (SML) enthalten sein wie:

CAS-No.	Substance name	Restriction SML [mg/kg]
111-46-6	Diethyleneglycol	30 mg/kg
111-66-0	1-Octen	15 mg/kg
116-15-4	Hexafluorpropylen	0,01 mg/kg
119345-01-6	Reaktionsprodukt von Di-tert-butylphosphonit mit Biphenyl	18 mg/kg
1314-13-2	Zinc Oxide	5 mg/kg
1333-86-4	carbon black	2,50 %



1344-28-1	aluminium oxide	1 mg/kg
13463-67-7	Titandioxid (für Frankreich max. 4% zulässig)	kein
1663-39-4	Tert Butylacrylat	6 mg/kg
2082-79-3	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate	6 mg/kg
4130-42-1	2,6-di-tert-butyl-4-ethylphenol	4,8 mg/kg
4724-48-5	n-Octylphosphonsäure	0,05 mg/kg
592-41-6	1-Hexen	3 mg/kg
65140-91-2	3,5 di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	6 mg/kg
7429-90-5	Aluminium	1 mg/kg
7439-89-6	Eisen	48 mg/kg
7439-92-1	Blei	NN
7439-96-5	Mangan	0,6 mg/kg
7439-97-6	Quecksilber	NN
7440-02-0	Nickel	0,02 mg/kg
7440-36-0	Antimon	0,04 mg/kg
7440-38-2	Arsen	NN
7440-39-3	Barium	1 mg/kg
7440-43-9	Cadmium	NN
7440-47-3	Chrom	NN
7440-48-4	Cobalt	0,05 mg/kg
7440-50-8	Copper	5 mg/kg
7440-66-6	Zink	5 mg/kg
75-07-0	Acetaldehyd	6 mg/kg
75-21-8	Ethylene oxide	1 mg/kg
75-38-7	vinylidene fluoride	5 mg/kg
75-56-9	Propylene oxide	1 mg/kg
77-99-6	1,1,1-Trimethylolpropan	6 mg/kg
79-10-7	acrylic acid	6 mg/kg



872-05-09	1-Decen	0,05 mg/kg
96-69-5	4,4-Thiobis (tert-butyl-3-methylphenol)	0,48 mg/kg
98-54-4	4-tert-butylphenol	0,05 mg/kg
k.A.	Polyethylenglycolether	6 mg/kg

Die folgenden Dual-Use-Zusatzstoffe können vorhanden sein:

E-No.	CAS-No.	Substance name	Restriction SML [mg/kg]
E529	1305-78-8	Calciumoxid	-
E530	1309-48-4	Magnesiumoxid	-
E172	1332-37-2	Eisenoxide	-
E551	14808-60-7	Quarz	-
E470a	1592-23-0	Calciumstearat	-
E1521	25322-68-3	Polyethylenglycol	-
E471	31566-31-1	Mono-diglyceride von Speisefettsäuren	-
E170	471-34-1	Calciumcarbonat	-
E570	57-11-4	Stearinsäure	-
E551	7631-86-9	Siliciumdioxid	-
E330	77-92-9	Citronensäure	-

Der Grenzwert für die Gesamtmigration wird auf 10 mg/dm² festgelegt gemäß Artikel 12 der Europäischen Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 (zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 2025/351).

Die Gesamtmigration aus den Folien in 3 %ige Essigsäure, 95 %iges Ethanol und iso-Oktan wurde gemäß der Europäischen Norm EN 1186 bestimmt.

Die Proben halten den Gesamtmigrationsgrenzwert im Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln bei jeder Langzeitlagerung bei Raumtemperatur und darunter ein, einschließlich heißer Abfüllung und / oder Erhitzung für z. B. 2 h / 70 °C oder 15 min / 100 °C.

Lebensmittel Allergene

McAirlaid's verwendet als Hersteller von SuperCore®-Produkten ein einzigartiges patentiertes thermomechanisches Klebverfahren. Dieses Verfahren kommt ohne Klebstoff oder Bindemittel (z. B. Latex, Bikomponentenfasern ...) aus. Aus diesem Grund werden MeatPads und FruitPads ausschließlich aus Zellulose, PE-Folie und bei einigen Qualitäten auch aus SAP hergestellt (Details siehe das jeweilige TDS). Diese Materialien sind nicht für ihr allergenes Potenzial bekannt. Im McAirlaid's-Verfahren werden keine weiteren Zusatzstoffe verwendet.



Das Verfahren ist vollkommen trocken - es besteht kein Risiko von Bakterien- oder Schimmelwachstum. Aus diesem Grund werden bei dem Verfahren keine Konservierungsstoffe oder ähnliche Substanzen hinzugefügt / benötigt. Lebensmittel oder Getränke (außer Leitungswasser) sind im Produktionsprozess verboten. Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, sich vor dem Betreten der Produktion die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Aus diesen Gründen schließen wir eine allergische Verunreinigung durch Lebensmittel aus. Dies gilt unter anderem für Sellerie, Eier, Fisch, Milch, Senf, Erdnüsse, Nussderivate, Sesamsamen, Krustentiere, Sojabohnen, Sulfite, Schwefeldioxid, Baumnüsse und Weizen.

Eignungsinformation

Die verwendeten Rohstoffe bestehen aus Holz und Öl, die genaue Zusammensetzung ist im jeweiligen technischen Datenblatt angegeben.

Für die Herstellung von MP- oder MG-Pads werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs, keine verarbeiteten oder unverarbeiteten Lebensmittel (wie Weizen oder Mais) verwendet. Im Herstellungsprozess unserer Produkte wird kein Ethanol verwendet. Die Reinigungsprozesse sind so gestaltet, dass es zu keiner Kreuzkontamination zwischen Reinigungsmitteln und dem Produkt kommen kann.

Lagerbedingungen

Das Produkt sollte trocken und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt gelagert werden.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit des Produkts ist auf 18 Monate nach der Herstellung festgelegt.

Temperatur

McAirlaid's als Hersteller von SuperCore® bescheinigt hiermit, dass die hergestellten MeatPads ausschließlich aus Flockenzellstoff und PE-Folie hergestellt werden. Keiner dieser Stoffe ist empfindlich gegenüber niedrigen Temperaturen. Dies gilt auch für das fertige Produkt. Aufgrund der Materialien, aus denen diese Artikel hergestellt sind, sollte ein Tiefkühlen bis max. -25°C kein Problem sein. Niedrigere Temperaturen sind nicht getestet worden.

Es ist uns nicht bekannt, wie sich niedrige Temperaturen auf die Versiegelung / Verklebung am Tray auswirken. Dies muss im Einzelfall vom Anwender selbst geprüft werden.



Dieses Dokument ist 13 Monate lang gültig. Im Falle von Änderungen wird es aktualisiert.

Berlingerode, 18.03.2025

McAirlaid's Vliesstoffe GmbH

McAirlaid's
Vliesstoffe GmbH
Zum Eichberg 2 • 37339 Berlingerode
Tel. +49 36071 90090 • Fax +49 36071 900999
www.mcairlaid.com

i.A. Franziska Kriebisch
- Quality Manager -