



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 tworzywa 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
4. Data deklaracji
20.02.2019
5. Potwierdzenie, że materiały lub wyroby z tworzywa sztucznych, produkty pochodzące z pośrednich etapów ich wytwarzania lub substancje spełniają odpowiednie wymagania określone w niniejszym rozporządzeniu i w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004;
Niniejszym potwierdzamy, że wymienione w pkt. 3 wyroby spełniają odpowiednie wymagania 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



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

sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych (Dz. U. L 365 z 31.12.1994r., str. 10 z późn. zm.).

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 antyblokingowym, 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



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

- 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 manomerów posiadających limit migracji , znajdujących się na liście Rozporządzenia UE 10/2011/EC

- 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) nr10/2011 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 żywność lub płynu modelowego imitującego żywność
Kobalt – 0,05 mg/kg żywność lub płynu modelowego imitującego żywność
Miedź- 5mg/kg żywności lub płynu modelowego imitującego żywność
Żelazo- 48 mg/kg żywność 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



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

Badania migracji globalnej wykonano przez Centrum Laboratoriów Higienicznych w Ostrawie, Laboratorium Akredytowane CIA 1393 wykonanych w dn.30.12.2016-06.18.01.2017. 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/dm².

Symulant żywności Warunki testowania Średnia wyników

Kolor biały

izoocetan	48 h , temp. +20°C	1,4 mg/dm ²
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm ²
95% alkohol etylowy	10 dni , temp. +40°C	0,9 mg/dm ²

Kolor żółty

izoocetan	48 h , temp. +20°C	1,7 mg/dm ²
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	0,9mg/dm ²
95% etanol	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm ²

Kolor czerwony

izoocetan	48 h , temp. +20°C	1,7 mg/dm ²
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	0,9 mg/dm ²
95% etanol	10 dni , temp. +40°C	1,0 mg/dm ²

Kolor kość słoniowa

izoocetan	48 h , temp. +20°C	1,5 mg/dm ²
3% kwas octowy	10 dni , temp. +40°C	<0,9 mg/dm ²
95% etanol	10 dni , temp. +40°C	0,9 mg/dm ²

Badania na zawartość metali ciężkich wykonane przez Centrum Laboratoriów Higienicznych w Ostrawie, Laboratorium Akredytowane CIA 1393 w dn. 30.12.2016- 18.01.2017 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)	<0,001	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,025	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)	<0,001	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,025	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 żółty					
Nazwa	Wyniki	Jednostka	Typ	Metoda	Odchył w wyniku
Hg(rtęć)	<0,001	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,025	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

Wyniki – badania chemiczne kolor kość słoniowa					
Nazwa	Wyniki	Jednostka	Typ	Metoda	Odchył w wyniku
Hg(rtęć)	<0,001	mg/kg	A	SOPOV200.03	-
Cd (kadm)	<0,025	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Cr (chrom)	<0,500	mg/kg	A	SOPOV201.05	-
Pb(ołów)	<0,250	mg/kg	A	SOPOV201.05	-

Ocena sensoryczna wykonana przez Centrum Laboratoriów Higienicznych w Ostrawie, Laboratorium Akredytowane CIA 1393 w dn. 30.12.2016- 18.01.2017 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	Alkoholowy, 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, alkoholowy	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 że 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 zadane 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



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

	funkcję, biorąc pod uwagę oczekiwania użytkownika, <ul style="list-style-type: none">• Projektuje i wykonuje wyroby w sposób umożliwiający ich recykling.
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 :	13
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.