



# DISPAINT FOODGRADE

## Konformitätserklärung, Leistungserklärung und CE-Kennzeichnung *Declaration of conformity, declaration of performance and CE marking*

Dünnschichtlack auf Dispersionsbasis für den Direktkontakt mit Lebensmitteln  
*Dispersion-based thin film varnish for direct contact with foodstuffs*

Erklärung nur gültig mit einem Nachweis  
über den Bezug der Ware!

FAKOLITH-Lieferschein-Nr.:  
Konformitätserklärung Nr.:

Ausstellungsdatum:

*Declaration only valid with proof of the purchase of the goods!*

*FAKOLITH delivery note no.:  
Declaration of conformity no.:*

*Date of issue:*



ES-39.005259/T - Allgemeines Gesundheitsregister  
für Lebensmittel- und Landwirtschaftsbetriebe

RSIPAC 39.05377/CAT - Sanitäres Register der  
Lebensmittelindustrie und -produkte von Katalonien

ROESP E-0043-E - Offizielle Registrierung als  
Hersteller von Bioziden

Letzte Inspektion mit Lebensmittelkontakt: Bericht  
Nr. 48712

*ES-39.005259/T - General Health Register for Food  
and Agriculture Establishments*

*RSIPAC 39.05377/CAT - Sanitary Register of Food  
Establishments and Products of Catalonia*

*ROESP E-0043-E - Official Register as a producer of  
biocides*

*Last sanitary inspection report: N° 48712*

### Materialklasse:

Dünnschichtlack auf Wasserbasis, basierend auf  
modifizierten Acryl-Copolymeren, APEO-frei, frei von  
Formaldehyd, Phthalaten, BPA und Schwermetallen.

### Material class:

*Water-based thin-layer lacquer based on modified acrylic  
copolymers, APEO-free, free of formaldehyde, phthalates,  
BPA and heavy metals.*

## Hauptanwendung:

Als Beschichtung für den direkten, indirekten oder gelegentlichen Kontakt mit Lebensmitteln, insbesondere bei der Renovierung und Lackierung von wiederkehrend genutzten Oberflächen mit bis zu mittlerer physikalisch-chemischer Beanspruchung in der Lebensmittelindustrie, aber auch im Gesundheitsbereich, in der pharmazeutischen und kosmetischen Industrie, in der Industrie und im Bauwesen im Allgemeinen.

Für Innen- und Außenwände, Sockelleisten und Decken, Gegenstände, Geräte und Holzoberflächen und viele Kunststoffe sowie andere verträgliche Oberflächen, auf denen es gut haftet. Auch als farbiger Grundanstrich vor einer farblosen VARNIPACK FOODGRADE-Lackierung.

## Main application:

As a finish suitable for direct, indirect or occasional contact with foodstuffs, especially in the renovation and painting of repeated use surfaces of up to medium physico-chemical stress in the food industry, and also in the health sector, pharmaceutical and cosmetic industry, industry and civil engineering in general.

For interior and exterior walls, skirting boards and ceilings, objects, equipment and surfaces made of wood and many plastics, as well as other compatible surfaces where good adhesion is present. Also as a coloured base coat prior to finishing with Varnipack FoodGrade colourless varnish.

## FAKOLITH bescheinigt:

Die Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die für die Herstellung des Produkts DISPAINT FOODGRADE verwendet werden, entsprechen in allen Stufen des Herstellungsprozesses den Anforderungen der im Nachfolgenden aufgeführten Richtlinien:

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, insbesondere Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben a), c), d), e), f), h), i), j) und k).

**VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

**VERORDNUNG EU 10/2011** der Kommission vom 14. Januar 2011 und alle nachfolgenden Änderungen über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinie 2002/72/EG der Kommission vom 6. August 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Und auch die (EU) VERORDNUNG 1282/2011, die VERORDNUNG (EU) 2015/174, die VERORDNUNG (EU) 2016/1416, die VERORDNUNG (EU) 752/2017, zur Änderung und Berichtigung der (EU) Verordnung 10/2011 der Kommission.

## FAKOLITH certifies:

The plastic materials and articles used in the manufacture of the DISPAINT FOODGRADE product comply with the requirements of the guidelines listed below at all stages of the manufacturing process:

**REGULATION (EC) No 1935/2004** of the European Parliament and of the Council on 27<sup>th</sup> of October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC, and in particular Article 5 thereof, Section 1, paragraphs a), c), d), e), f), h), i), j) and k).

**REGULATION (EC) No 2023/2006** of the Commission on 22<sup>nd</sup> of December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

**Commission REGULATION EU 10/2011** of 14 January 2011 and all its subsequent amendments on plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs and repealing Commission Directive 2002/72/EC of 6 August 2002 relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. As well as REGULATIONS (EU) No 1282/2011, REGULATION (EU) 2015/174, REGULATION (EU) 2016/1416 and REGULATION (EU) 752/2017 amending and correcting Regulation (EU) No 10/2011.



**VERORDNUNG (EG) 2018/213** der Kommission vom 12. Februar 2018 über die Verwendung von Bisphenol A in Lacken und Beschichtungen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Änderung der VO (EG) 10/2011 hinsichtlich der Verwendung dieses Stoffes in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff.

Einschränkung: Nicht geeignet für Materialien und Gegenstände, die speziell dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder oder mit Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke in Kontakt zu kommen, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013.

**VERORDNUNG (EU) Nr. 305/2011** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2011 zur Festlegung harmonisierter Bedingungen für die Vermarktung von Bauprodukten und zur Aufhebung der Richtlinie 89/106/EWG des Rates.

**COMMISSION REGULATION (EC) 2018/213** of 12th of February 2018 on the use of bisphenol A in paints and coatings intended to come into contact with food and amending Regulation (EC) 10/2011 as regards the use of this substance in plastic food contact materials.

*Restriction: Not suitable for materials and articles intended specifically to come into contact with food intended for infants and young children or with food for special medical purposes in accordance with Regulation (EU) No 609/2013.*

**REGULATION (EU) No 305/2011** of the European Parliament and of the Council of 9 March 2011 laying down harmonized conditions for the marketing of construction products and repealing Council Directive 89/106/EEC.

## Einhaltung der europäischen Vorschriften:

### Art der für den Direktkontakt mit DISPAINT FOODGRADE zugelassenen Lebensmittel

Im Bezug auf die Migrationen ist **DISPAINT FOODGRADE** für den **direkten Kontakt (einmalige und wiederholte Verwendung) mit allen Gruppen von Lebensmitteln und Getränken** geeignet. Geprüft wurden die **Simulanzien destilliertes Wasser, A, B und D2**. Siehe technische Beschränkungen im technischen Datenblatt.

**DISPAINT FOODGRADE** hält die in den o. g. Verordnungen festgelegten Grenzwerte bezüglich der Migration der folgenden Stoffe ein. Hierfür wurden folgende Migrationsprüfungen durchgeführt (gemäß AIMPLAS (**Bericht AT-PRO15-0401-4**) im Rahmen des offiziellen F+E+i-Projekts "**FDA & EU FoodGrade Coatings**" mit der Akte **RTC-2016-5067-2**):



## Compliance with European regulations:

### Type of food approved for direct contact with DISPAINT FOODGRADE

According to the migration is **DISPAINT FOODGRADE** suitable for **direct contact (single and repeated use) with all groups of foods and beverages**. The simulants tested include **distilled water, A, B and D2**. See technical restrictions in the technical data sheet.

**DISPAINT FOODGRADE** complies with the limits specified in the above-mentioned regulations with regard to the migration of the following substances. For this purpose, the following migration tests were carried out (according to AIMPLAS (**report AT-PRO15-0401-4**) within the official R+D+i project "**FDA & EU FoodGrade Coatings**" with file **RTC-2016-5067-2**):

## Globale Migrationen:

1. **Simulanzen destilliertes Wasser, A (10 % Ethanol) und B (3 % Essigsäure)** (10 Tage und 40 °C), OM2, gemäß Migrationsprüfungen durch vollständiges Eintauchen und gravimetrische Analyse auf der Grundlage von UNE-EN 1186-3.

2. **Simulanz D2 (Iso-Oktan)** (bei 10 Tagen und 40 °C), Bedingungen, die der Migration in Pflanzenöl bei 40 °C und 10 Tagen (OM2) entsprechen, gemäß Migrationstests durch vollständiges Eintauchen und gravimetrische Analyse auf der Grundlage der Normen UNE-EN 1186-14.

3. **Simulanz D2 (Ethanol)** (bei 2 Tagen und 20°C), Bedingungen, die der Migration in Pflanzenöl bei 40°C und 10 Tagen (OM2) entsprechen, gemäß Migrationstests durch vollständiges Eintauchen und gravimetrische Analyse auf der Grundlage der UNE-EN 1186-14-Normen.

**Ergebnis:** Der Durchschnittswert für jedes Simulanzmittel liegt unter 10mg/dm<sup>2</sup>.

**Hinweis:** Prüfungen unter OM2-Bedingungen schließen die für OM1 und OM3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen ein (gemäß Tabelle 3 zu Standardprüfbedingungen der Verordnung 10/2011). Diese gelten für eine längere Lagerung bei Umgebungstemperatur und darunter, einschließlich heißer Abfüllbedingungen und/oder Erhitzung bis  $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100^{\circ}\text{C}$  für maximal  $t = 120/2 \wedge [(T - 70)/10]$  (max. 2h bei 70°C und 15min bei 100°C) sowie für gefrorene oder gekühlte Lebensmittel gemäß den dafür durchgeführten Tests. Voraussetzung hierfür ist, dass die Angaben des Datenblatts für eine korrekte Anwendung und Trocknung/Härtung der Beschichtung befolgt werden.

## Spezifische Migration:

1. **Tri-n-Butylacetylzitat (Ref. 93760)** liegt mit Simulant A und D2 (10 Tage bei 60°C) unter 60 mg/kg (SML). Die Prüfungen werden von AIMPLAS nach einem internen Verfahren durchgeführt.

2. **Primäre aromatische Amine (AAP)** mit Simulant B (10 Tage und 60°C), ist weniger als 0,01mg / kg (maximale Nachweisgrenze). Prüfungen auf der Grundlage der Normen UNE EN 13130-1 und BgVV §35 LMBG, durchgeführt von AIMPLAS.

## Overall Migrations:

1. **Simulants distilled water, A (ethanol 10%) and B (acetic acid 3%)** (at 10 days and 40°C), OM2, according to migration tests by total immersion and gravimetric analysis based on UNE-EN 1186-3.

2. **Simulant D2 (Iso-octane)** (at 10 days and 40°C), conditions equivalent to migration in vegetable oil at 40°C and 10 days (OM2), according to migration tests by total immersion and gravimetric analysis based on UNE-EN 1186-14 standards.

3. **Simulant D2 (Ethanol)** (at 2 days and 20°C), conditions equivalent to migration in vegetable oil at 40°C and 10 days (OM2), according to migration tests by total immersion and gravimetric analysis based on UNE-EN 1186-14 standards.

**Result:** mean value for each simulant is less than 10mg/dm<sup>2</sup>.

**Note:** Tests under OM2 conditions include the food contact conditions described for OM1 and OM3 (according to Table 3 on standard test conditions of Regulation 10/2011). They cover prolonged storage at room temperature and below, including hot filling conditions and/or heating up to  $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100^{\circ}\text{C}$  for a maximum of  $t = 120/2 \wedge [(T - 70)/10]$  (max. 2h at 70°C and 15min at 100°C) and for frozen or chilled foods, according to the tests carried out for this purpose. It is a prerequisite that the specifications of the data sheet are followed for correct application and drying/curing of the coating.

## Specific migration:

1. **Tri-n-butyl acetyl citrate (Ref. 93760)**, with Simulant A and D2 (10 days at 60°C), is less than 60 mg/kg (SML). Tests carried out by AIMPLAS according to internal procedure.

2. **Primary aromatic amines (PAAs)** with Simulant B (10 days and 60°C), is less than 0.01mg/kg (maximum detection limit). Tests based on UNE EN 13130-1 and BgVV §35 LMBG standards carried out by AIMPLAS.

**3. Schwermetalle Anhang II** (Barium, Kobalt, Kupfer, Eisen, Lithium, Mangan, Zink, Aluminium, Nickel, Silber und Bor). Bei den von AIMPLAS durchgeführten Tests mit Simulant B (10 Tage und 60°C) überschreiten die Migrationen nicht die festgelegten Grenzwerte. Gemäß den von AIMPLAS durchgeführten Migrationstests auf der Grundlage von ICP-MS-Analysemethoden.

**4. Der vertrauliche Stoff A\*** liegt mit Simulanz D2 (10 Tage und 60 °C) unter dem festgelegten Migrationsgrenzwert. Von AIMPLAS durchgeführte Tests.

**5. Der vertrauliche Stoff B\*** mit den Simulanzien A und D2 (10 Tage und 60°C) liegt unter dem für die beiden Simulanzien festgelegten Migrationsgrenzwert. Von AIMPLAS durchgeführte Tests.

**6. Der vertrauliche Stoff C\*** mit den Simulanzien A und D2 (10 Tage und 60°C) liegt unter dem für die beiden Simulanzien festgelegten Migrationsgrenzwert. Von AIMPLAS durchgeführte Tests.

**7. Der vertrauliche Stoff D\*** mit den Simulanzien A, B und D2 (10 Tage und 60 °C) liegt unter dem für die drei Simulanzien festgelegten Migrationsgrenzwert. Von AIMPLAS durchgeführte Tests.

**8. Der vertrauliche Stoff E\*** mit den Simulanzien A, B und D2 (10 Tage und 60 °C) liegt unter dem für die drei Simulanzien festgelegten Migrationsgrenzwert. Von AIMPLAS durchgeführte Tests.

**9. Der vertrauliche Stoff F\*** mit den Simulanzien A, B und D2 (10 Tage und 60°C) liegt unter dem für die drei Simulanzien festgelegten Migrationsgrenzwert. Von AIMPLAS durchgeführte Tests.

\* Aus Gründen der Vertraulichkeit gegenüber dem Lieferanten werden die Namen der Stoffe und die verwendete Analysemethode nicht angegeben. Spezifische Migrationstests, die in den Simulanzien durchgeführt werden, gelten je nach Probe und geprüften Stoffen als restriktiver.

**3. Heavy metals Annex II** (Barium, Cobalt, Copper, Iron, Lithium, Manganese, Zinc, Aluminium, Nickel, Silver and Boron). Tests carried out by AIMPLAS with Simulant B (10 days and 60°C), the migrations do not exceed the established limits. According to migration tests based on ICP-MS analysis methods carried out by AIMPLAS.

**4. Der vertrauliche Stoff A\*** liegt mit Simulanz D2 (10 Tage und 60 °C) unter dem festgelegten Migrationsgrenzwert. Von AIMPLAS durchgeführte Tests.

**5. Confidential Substance B\***, with Simulants A and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the two simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

**6. Confidential Substance C\***, with Simulants A and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the two simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

**7. Sustancia Confidencial D\***, con Simulantes A, B y D2 (10 días y 60°C), son inferiores al límite de migración establecido para los tres simulantes. Ensayos realizados por AIMPLAS.

**8. Confidential Substance D\***, with Simulants A, B and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the three simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

**9. Confidential Substance F\***, with Simulants A, B and D2 (10 days and 60°C), are lower than the migration limit established for the three simulants. Tests carried out by AIMPLAS.

\* Due to a confidentiality issue with the supplier, the name of the substances and the method of analysis used are not indicated. Specific migration tests carried out on the simulants considered to be the most restrictive depending on the sample and substances tested.

### Organoleptische Prüfung:

1. Fettsimulanz (Milkschokolade), gemäß den Normen der Referenz UNE-ISO 13302, ISO 4120, ISO 8586-1. Es wurden keine signifikanten Unterschiede zwischen den analysierten Proben und den mit einer Wahrscheinlichkeit von 95 % vorbereiteten Zielwerten festgestellt, so dass davon ausgegangen wird, dass die Probe keine Gerüche oder atypischen Geschmacksstoffe überträgt.

### Antimikrobielle BioFilmStop-Technologie:

Das Produkt wurde mit der antibakteriellen BioFilmStop-Technologie für eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Bakterien und Coronaviren auf der Oberfläche des Farbfilms behandelt (Art. 3 und 58. BPR). Die hierin enthaltenen Zusatzstoffe entsprechen der Liste von Artikel 7 der Verordnung 10/2011 und FDA 21 CFR 175.300.

ISO 22196:2011 Messung der antimikrobiellen Aktivität gegen Bakterien auf Kunststoffen und anderen nicht porösen Oberflächen (Berichte 2015 und 2021 von CNTA).

BSI ISO 21702:2019, Messung der antimikrobiellen Aktivität gegen humane und feline Coronaviren (2020 und 2021 Berichte von ZURKO BioResearch).

### Organoleptic test:

1. Fatty Simulant (Milk Chocolate), according to reference standards UNE-ISO 13302, ISO 4120, ISO 8586-1 No significant differences are found between the samples analysed and the blanks prepared for a probability of 95% and therefore it is considered that the sample does not transfer atypical odours or flavours.

### Antimicrobial BioFilmStop-technology:

The product has been treated with BioFilmStop antibacterial technology for high resistance to bacteria and coronavirus on the surface of the ink film (Art. 3 and 58. BPR). The additives contained herein comply with the list of Article 7 of Regulation 10/2011 and FDA 21 CFR 175.300.

ISO 22196:2011 Measurement of antimicrobial activity against bacteria on plastics and other non-porous surfaces (Reports 2015 and 2021 by CNTA).

BSI ISO 21702:2019, Measurement of antimicrobial activity against human and feline coronaviruses (2020 and 2021 reports by ZURKO BioResearch).

# Einhaltung der FDA-Vorschriften:

# FDA Regulatory Compliance:

Wir bescheinigen, dass die Materialien und Kunststoffgegenstände, die Zwischenprodukte ihrer Herstellung oder die Ausgangssubstanzen für die Formulierung der FAKOLITH DISPAINT FOODGRADE-Beschichtung den unten aufgeführten geltenden technischen Hygienevorschriften entsprechen (gemäß den von AIMPLAS im Rahmen des offiziellen F&E&I-Projekts "FDA & EU FoodGrade Coatings" mit der Akte RTC-2016-5067-2 durchgeführten Tests, wie im Prüfbericht AT-PRO15-0401-3 angegeben):

We certify that the plastic materials and articles, the products of intermediate stages of their manufacture or the starting substances for the formulation of the FAKOLITH DISPAINT FOODGRADE coating comply with the applicable Technical Health legislation detailed below (according to tests carried out by AIMPLAS in the framework of the official R&D&I project "FDA& EU FoodGrade Coatings" with file RTC-2016-5067-2, as indicated in the test report AT-PRO15-0401-3):

- **FDA - Food and Drug Administration, Titel 21** (Food and Drug) des CFR, Code of Federal Regulations, **Abschnitt 175.300 - Harz- und Polymerbeschichtungen.**



- **FDA - Food and Drug Administration, Title 21** (Food and Drug) of the CFR, Code of Federal Regulations, **Section 175.300 - Resin and Polymercoatings.**

- **Generell als sicher anerkannte Stoffe (GRAS), FDA, Titel 21 CFR, Abschnitte 182-186** (Generally Recognized as Safe, allgemein als sicher anerkannte Stoffe).

- **Substances Generally Recognised as Safe (GRAS), FDA, Title 21 CFR, Sections 182-186** (Substances Generally Recognised as Safe).

- **Stoffe, die gemäß dem Prior-Sanction-Brief verwendet werden, FDA, Titel 21 CFR, Abschnitt 181** Prior-Sanctioned food ingredients.

- **Substances used in accordance with the Prior Sanction letter, FDA, Title 21 CFR, Section 181** Prior-Sanctioned food ingredients

- **Antragsformular für eine Ausnahmegenehmigung auf der Grundlage des Schwellenwerts für die Regulierung oder TOR, FDA, Titel 21 CFR, Abschnitt 170.39 - Schwellenwert für die Regulierung von Stoffen, die in Gegenständen verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.**

- **Threshold of Regulation (TOR) Exemption Request Form, FDA, Title 21 CFR, Section 170.39 - Threshold of Regulation for Substances in Food Contact Articles.**

- **Validierte Benachrichtigung über den Kontakt mit Lebensmitteln (FCN), FDA, Titel 21 CFR, Abschnitt 170 - Meldungen über das Inverkehrbringen.**

- **Validated Food Contact Notification (FCN), FDA, Title 21 CFR, Section 170 - Premarket Notifications.**

- **Gute Herstellungspraktiken (GMP), FDA, Titel 21 CFR, Abschnitt 174.5- Allgemeine Bestimmungen für indirekte Lebensmittelzusatzstoffe.**

- **Good Manufacturing Practices (GMP), FDA, Title 21CFR, Section 174.5- General Provisions Applicable to Indirect Food Additives.**

## Art der von der FDA zugelassenen Lebensmittel:

**DISPAINT FOODGRADE** entspricht den Grenzwerten, die in den vorhergehenden Verordnungen festgelegt wurden, und den Extraktionen, die am Endprodukt vorgenommen wurden, mit den verschiedenen Lösungsmitteln und Testbedingungen. Es kann in Kontakt mit den folgenden Arten von Lebensmitteln und Verwendungsbedingungen verwendet werden, vorausgesetzt, dass die Angaben des technischen Merkblatts für eine korrekte Anwendung und Aushärtung der Beschichtung befolgt werden (von AIMPLAS durchgeführte Tests gemäß den Abschnitten e und f der Verordnung FDA CFR 21-175.300).

## Type of food authorised under FDA:

**DISPAINT FOODGRADE** complies with the limitations set out in the above regulations and the extractions carried out on the final product, with the different solvents and test conditions. It is suitable for use in contact with the following types of food and conditions of use, provided that the instructions in the technical data sheet are followed for correct application and drying/curing of the coating (tests carried out by AIMPLAS in accordance with sections e and f of FDA regulation 21 CFR 175.300).

**Bedingungen:**

- E-** Eintauchen und Lagerung bei Raumtemperatur - ohne Wärmebehandlung.  
**F-** Gekühlte Lagerung.  
**G-** Gefrierlagerung.

**Conditions:**

- E-** Immersion and storage at room temperature - no heat treatment.  
**F-** Refrigerated storage.  
**G-** Frozen storage

**Lebensmittelgruppen:**

- IV.** Molkereiprodukte und Änderungen:  
**A.** Wasser-Öl-Emulsion, fettreich oder fettarm (nur für Bedingungen von E bis F).  
**VII.** Backwaren (nur für Bedingungen von E bis G).  
**VIII.** Trockene Feststoffe (für Bedingungen von E bis G).

**Food groups:**

- IV.** Dairy products and modifications:  
**A.** Oil-in-water emulsion, high fat or low fat (only for conditions E to F).  
**VII.** Bakery products (only for conditions E to G).  
**VIII.** Dry solids (for conditions E to G only).

All dies wird durch das Qualitätsmanagementsystem DIN EN ISO 9001: 2015, geprüft durch die TÜV Rheinland Cert GmbH Nr. 9105043000, und durch die Anwendung des HACCP-Systems, durchgeführt und geprüft durch das Nationale Zentrum für Lebensmitteltechnologie (CNTA), gewährleistet. Wir bestätigen daher technische Eignung für den vorgesehenen Verwendungszweck. Die Tests können eingesehen werden.

All this is guaranteed by the Quality Management System DIN EN ISO 9001:2015, audited by TÜV Rheinland Cert GmbH no. 9105043000, and applying the HACCP System carried out and audited by the National Centre for Food Technology (CNTA). Therefore, we confirm its suitability for the intended use. Tests at your disposal.

Art der Lebensmittel <i>Type of food</i>	Bedingungen für die Nutzung <i>Conditions of use</i>		
	E	F	G
IV-A	✓	✓	X
VII	✓	✓	✓
VIII	✓	✓	✓



**Das Produkt wurde im Rahmen des offiziellen Forschungsprojekts "FDA&EU FOODGRADE COATINGS" entwickelt.**

**DISPAINT FOODGRADE** wurde im Rahmen des auditierten Projekts **"FDA&EU FOODGRADE COATINGS"** entwickelt und zertifiziert, das die Entwicklung von Farben und Beschichtungen umfasst, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln gemäß der EU-Verordnung 10/2011 und der US-Verordnung FDA CFR 21 175.300 geeignet sind. Dieses offizielle Projekt mit der Akte RTC-2016-5067-2 und einem Gesamtbudget von 548.748 Euro und einem spezifischen FCS von 329.472, das teilweise vom Ministerium für Wirtschaft und Wettbewerbsfähigkeit im Rahmen des Unterprogramms RETOS-COLABORACIÓN des Staatlichen Programms für Forschung, Entwicklung und Innovation, das auf die Herausforderungen der Gesellschaft ausgerichtet ist, im Rahmen des Staatlichen Plans für wissenschaftliche und technische Forschung und Innovation 2013-2016, gemäß Beschluss vom 1. Juli 2016 (B.O.E. vom 6. Juli 2016) und Beschluss vom 21. Juni 2016 (B.O.E. vom 25. Juli 2016) finanziert wurde. Dieses Projekt wurde wiederum mit EFRE-Mitteln kofinanziert, in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1303/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013, deren Ziel es ist, technologische Entwicklung, Innovation und hochwertige Forschung zu fördern. Das Projekt begann im Oktober 2016 und wurde erfolgreich bis März 2019 verlängert. Das Projekt ermöglichte die Entwicklung des weltweit ersten für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Farbsortiments, das gleichzeitig den europäischen Vorschriften nach EU-Verordnung 10/2011 und den nordamerikanischen Vorschriften nach FDA 21 CFR 175.300 entspricht. Die gleichzeitige Einhaltung internationaler Referenzstandards bietet die höchstmögliche technische Lebensmittelsicherheit.

**Product developed under the official project "FDA&EU FOODGRADE COATINGS".**

**DISPAINT FOODGRADE** has been developed and certified within the framework of the audited project **"FDA&EU FOODGRADE COATINGS"** which includes the development of paints and coatings suitable for direct contact with food according to EU regulation 10/2011 and US regulation FDA CFR 21 175.300. This official project with file RTC-2016-5067-2 with a global budget of 548,748€ and a specific FCS budget of 329.472, which has been partially funded by the Ministry of Economy and Competitiveness, within the subprogramme RETOS-COLABORACIÓN, of the State Programme for Research, Development and Innovation Oriented to the Challenges of Society, within the framework of the State Plan for Scientific and Technical Research and Innovation 2013-2016, according to the Resolution of 1 July 2016 (B.O.E of 6 July 2016) and resolution of 21 June 2016 (B.O.E of 25 July 2016). This project has been co-financed with ERDF funds, in accordance with the provisions of Regulation (EC) No 1303/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013, whose objective is: To promote technological development, innovation and quality research. The project has started in October 2016, and has been successfully extended until March 2019. The project has enabled the development of the first global range of paints suitable for direct contact with food, which in turn simultaneously complies with the European regulation according to EU Regulation 10/2011 and the North American regulation according to FDA 21 CFR 175.300. Simultaneously complying with the international reference standards, provides the maximum food safety technically possible.



**UNIÓN EUROPEA**  
**"Una manera de hacer Europa"**



**1. Produkt und Typ:**  
DISPAINT FOODGRADE

**2. Typ, Charge oder Seriennummer:**  
XXMM45YCNN (XX: Jahr; MM: Monat; Y: Produktkodierung A oder B; C: Farbe; NN: Produktionsnummer).

**3. Bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts:**  
Beschichtung, die dazu bestimmt ist, eine kontinuierliche Schutzschicht auf der Oberfläche von Beton zu erzeugen.

**4. Name und Kontaktadresse des Herstellers:**  
FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, SLU - Pol. Ind. Baix Ebre, C/D, 61, - 43500 - Tortosa- Tarragona (SPANIEN).

**5. System oder Systeme zur Bewertung und Überprüfung der Leistungskonstanz:**  
Bewertet nach dem Konformitätsnachweissystem 3 und geprüft von TECNALIA RESEARCH & INNOVATION mit Test Nr. Zertifikat Nr. 095976 vom 28. Oktober 2021.

**6. Name und Titel der harmonisierten Norm:**  
EN ISO 1504-2:2005 Produkte und Systeme für den Schutz und die Instandsetzung von Betonbauwerken. Betonprodukte und Systeme für den Schutz und die Instandsetzung von Betontragwerken - Definitionen, Anforderungen, Qualitätsüberwachung und Beurteilung der Konformität - Teil 2: Oberflächenschutzsysteme für Beton.

**7. Benannte Stelle:**  
TECNALIA - Benannte Stelle Nr. 1239.

**1. Product and type:**  
DISPAINT FOODGRADE

**2. Type, batch or serial number:**  
XXMM45YCNN (XX: year; MM: month; Y: product code A or B; C: colour; NN: production number).

**3. Intended use of the product:**  
Coating intended to provide a continuous protective layer on the surface of concrete.

**4. Name and contact address of the manufacturer:**  
FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, SLU - Pol. Ind. Baix Ebre, C/D, 61, - 43500 - Tortosa- Tarragona (SPAIN).

**5. System or systems for the evaluation and verification of constancy of performance:**  
Evaluated according to the Conformity Assurance System 3 and tested by TECNALIA RESEARCH & INNOVATION with Test No. Certificate No. 095976 dated 28 October 2021.

**6. Name and title of the harmonised standard:**  
EN ISO 1504-2:2005 Products and systems for the protection and repair of concrete structures. Concrete products and systems for the protection and repair of concrete structures - Definitions, requirements, quality control and evaluation of conformity - Part 2: Surface protection systems for concrete.

**7. Notified Body:**  
TECNALIA - Notified Body No. 1239.

## 8. Deklarierte Eigenschaften / 8. Declared performances

Wesentliche Merkmale <i>Essential characteristics</i>	Leistung <i>Performance</i>	Harmonisierte technische Spezifikation <i>Harmonized technical specification</i>
Bestimmung der Abriebfestigkeit <i>Determination of abrasion resistance</i>	< 3.000 mg	UNE EN ISO 5470-1:1999
Resistenz gegen schwere chemische Angriffe <i>Resistance to severe chemical attacks</i>	Unter Bewertung <i>Under evaluation</i>	EN 13529:2005
Bestimmung des Kohlendioxids Durchlässigkeit <i>Determination of carbon dioxide Permeability</i>	Class III $S_D > 50 \text{ m}$ (223)	UNE EN 1062-6:2003
Bestimmung und Klassifizierung der Wasserdampftransmissionsrate (Permeabilität) <i>Determination and classification of the water vapour transmission rate (permeability)</i>	Class I $S_D < 5 \text{ m}$ (2,07)	UNE EN ISO 7783:2019
Bestimmung der Durchlässigkeit für flüssiges Wasser <i>Determination of liquid water permeability</i>	Class III $w < 0,1 \text{ Kg/m}^2 \cdot \text{h}^{0,5}$ (0,01)	UNE EN 1062-3:2008
Messung der Haftfestigkeit durch Abziehen <i>Measurement of bond strength by pull-off</i>	Starre Systeme $\geq 2,0 \text{ N/mm}^2$ (3,55) (mit Verkehrsbelastung) <i>Rigid systems <math>\geq 2,0 \text{ N/mm}^2</math> (3,55) (with load)</i>	UNE EN 1542:2000

Die Leistung des Produktes **DISPAIN FOODGRADE** entspricht der in Punkt 8 erklärten Leistung. Diese Leistungserklärung steht im Einklang mit der EU-Verordnung 305/2011 und wird vom Department für Qualität + R&D&i der FAKOLITH-GROUP erstellt.

*The performance of the product **DISPAIN FOODGRADE** corresponds to the performance declared in point 8. This declaration of performance is in accordance with EU Regulation 305/2011 and is drawn up by the Quality + R&D&i Department of the FAKOLITH-GROUP.*

# CE

1239

**FAKOLITH Chemical Systems, SLU**, con domicilio social en: Pol. Ind. Baix Ebre, C/D, 61, - 43500 – Tortosa-TARRAGONA (ESPAÑA). CIF: B-43967579

22

Nº028-001

## UNE-EN 1504-2:2005

Produkt / Product: **DISPAINT FOODGRADE**

ALS BESCHICHTUNG ZUR ERZEUGUNG EINER DURCHGEHENDEN SCHUTZSCHICHT AUF BETONOBERFLÄCHEN  
*AS COATING INTENDED TO PRODUCE A CONTINUOUS PROTECTIVE LAYER ON CONCRETES SURFACES*

- Bestimmung der Abriebfestigkeit: EN ISO 5470-1 2017: < 3.000 mg (40)  
*Determination of abrasion resistance: EN ISO 5470-1 2017: < 3,000 mg (40).*
- Bestimmung des prozentualen Anteils an nichtflüchtigen Bestandteilen: Leistung nicht bestimmt.  
*Determination of the percentage of non-volatile matter: Performance not determined.*
- Beständigkeit gegen starken chemischen Angriff, EN 13529:2005: Leistung nicht bestimmt (NPD). Wir gerade evaluiert.  
*Resistance to strong chemical attack, EN 13529:2005: performance not determined (NPD). We are currently evaluating.*
- Bestimmung der Kohlendioxiddurchlässigkeit, EN 1062-6:2003:  $S_D > 50$  m (223).  
*Determination of carbon dioxide permeability, EN 1062-6:2003:  $S_D > 50$  m (223).*
- Bestimmung und Klassifizierung der Wasserdampfdurchlässigkeit EN ISO 7783:2019: Klasse I,  $S_D < 5$  m (2,07).  
*Determination and classification of water vapour permeability EN ISO 7783:2019: Class I,  $S_D < 5$  m (2.07).*  
Bestimmung der Durchlässigkeit für flüssiges Wasser, EN 1062-3:2008:  $w < 0,1$  Kg/m<sup>2</sup>·h<sup>0,5</sup> (0,01)  
*Determination of liquid water permeability, EN 1062-3:2008:  $w < 0,1$  Kg/m<sup>2</sup>·h<sup>0.5</sup> (0,01)*
- Bestimmung der Haftfestigkeit durch direkten Zug: EN 1542:2000:  $\geq 2,0$  N/mm<sup>2</sup> (3,55), starre Systeme (mit Verkehrslasten)  
*Measurement of bond strength by pull-off: EN 1542:2000:  $\geq 2,0$  N/mm<sup>2</sup> (3,55), rigid Systems (with live loads).*
- Reaktion auf Feuer: Leistung nicht bestimmt (NPD).  
*Fire reaction: No Performance Determined (NPD).*

**Responsable de Fabricación e I+D+i**  
**Factory & Research Manager**

  
Marta Garcia

  
Uwe Farenkopf