

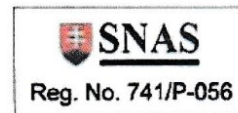


PRVÁ CERTIFIKAČNÁ s.r.o.

Šípová 3, 949 01 Nitra, Slovenska
Regon: 53180429 | NIP: 2121337746 |

www.prvacertifikacna.sk

AKREDYTOWANY ORGAN CERTYFIKACYJNY W
DZIEDZINIE CERTYFIKACJI PRODUKTÓW



CERTYFIKAT

nr 020/PC/2025

z 14 października 2025 roku

PRVÁ CERTIFIKAČNÁ s.r.o., Šípová 3, 949 01 Nitra
organ certyfikacyjny w dziedzinie certyfikacji produktów akredytowany przez Słowacką Narodową Służbę ds.
Akredytacji pod numerem rej. 741/P-056 wydaje niniejszy certyfikat:

Typ produktu: **Plastikowy 3D Filament typ do kontaktu z żywnością PLA**

Wnioskodawca
(producent): **AURAPOL s.r.o.,
Šumná 125, 671 02 Šumná, Republika Czeska.**

Regon: **09 318 356**

Na podstawie niniejszego certyfikatu
potwierdza się zgodność

wymienionego typu produktu z wymaganiami przepisów:

- **Rozporządzenia PE i Rady (WE) nr 1935/2004/EC w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 90/109/EWG**
- **Rozporządzenia Komisji UE nr 10/2011 z 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w brzmieniu późniejszych zmian i uzupełnień**
- **Rozporządzenia Komisji UE nr 2020/1245 z 2 września 2020r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością**
- **Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2025/351 z 21 lutego 2025r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

w zakresie właściwości:

- całkowita migracja do wody demineralizowanej, zastępczy symulant spożywczy do 95% etanolu, do izooktanu (30 minut/40°C)
- szczególna migracja substancji do 3% kwasu octowego (30 minut/40°C):
 - Al, Sb, As, Ba, Cd, Cr, Co, Cu, Eu, Gd, Fe, La, Pb, Li, Mn, Hg, Ni, Tb, Zn i lantanowce
- szczególna migracja substancji organicznych (monomery, dodatki itp.) - (30 minut/40°C) do 95% etanolu i izooktanu
- szczególna migracja podstawowych pierwszorzędowych amin aromatycznych do 3% kwasu octowego (30 minut/40°C)
- wpływ na właściwości organoleptyczne żywności - test sensoryczny

Wyniki badań i ustaleń dotyczących zgodności właściwości wymienionego typu produktu z wymaganiami technicznymi są wskazane w Protokole Końcowym nr 020/PC/2025/ZP z dnia 14.10.2025r., wydanym przez Organ certyfikacyjny w dziedzinie certyfikacji produktów, PRVÁ CERTIFIKAČNÁ s.r.o., Nitra. Wniosek nr 21 z dnia 05.09.2025r.

Zasady postępowania z certyfikatem zostały opisane na drugiej stronie niniejszego certyfikatu.

Certyfikat obowiązuje od: **14.10.2025 do: 14.10.2030**

W Nitrze, dnia 14.10.2025r.



[podpis nieczytelny]

inż. Marek Vidlička

kierownik organu certyfikacji
w dziedzinie certyfikacji produktów

PC-014-1120