PAPSTAR GmbH • Daimlerstraße 4-8 • 53925 Kall / Eifel

PAPSTAR GmbH
Daimlerstraße 4-8
53925 Kall / Eifel
Germany

Phone: +49 (0) 2441 / 83-0
Fax: +49 (0) 2441 / 83-100

www.papstar.com
info@papstar.de

GLN-Nr.: 4002911000007
USt.-IdNr.: DE 122498424

Datum: **21.11.2024**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

Hiermit erklären wir, dass unser Produkt
We hereby confirm that the product

PAPSTAR Art.-Nr. : 10518 **Artikel-GTIN: 4002911105184**
PAPSTAR Article No.: 10518 *Article-GTIN: 4002911105184*

Bezeichnung: **Frischhaltefolie, PVC 300 m x 30 cm mit praktischem Schneidesystem**
Product description: *Cling film, PVC 300 m x 30 cm with practical safety cutting system*

Material: **Polyvinylchlorid (PVC)**
Material: *Polyvinylchlorid (PVC)*

den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung,
der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, den Verordnungen (EU) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 2023/2006, in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung gültigen Fassung, entspricht.
(complies with the legal regulations laid down in the Regulation (EU) No. 10/2011, Regulation (EC) No. 1935/2004 as well as Regulation (EC) No 2023/2006, all as amended and in their relevant version.)

Weiterhin entspricht der Artikel:

Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle in Bezug auf den Schwermetallgehalt.
Furthermore the article complies to directive 94/62/EC on packaging and packaging waste in relation to the heavy metal content.

§§ 30 und 31 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
§§ 30 and 31 German Food and Feed Code (LFGB)

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert.
(When used as specified, the overall migration as well as the specific migration do not exceed the legal limits.)

Die Prüfung erfolgte nach Art. 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V).
(The test was performed according to Art. 17 and 18 of Regulation (EU) No. 10/2011 (Annex V).

Folgende Stoffe lt. Verordnung (EU) Nr. 10/2011 einem spezifischen Migrationsgrenzwert gem. Anhang I bzw. einer Beschränkung gem. Anhang II unterliegen, können in dem o.g. Produkt enthalten sein:
(The following substances subject to restrictions and/or specification are used in the above mentioned product):

Stoffbezeichnung *(Name of substance)*	CAS-Nr. *(CAS-No.)*	PM-Ref. *(PM-Ref)*	Beschränkung mg/kg *(Limit mg/kg)*
Acetic acid, vinyl ester		10120	12
ESBO, expoxidised soybean oil		88640	60
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer		54930	0,05
Polyesters von 1,2-Propanediol and or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, also end-capped with acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol	------	76866	30 (berechnet als Summe)
VCM, vinyl chlorid monomer		26050	0,01
ZN		/	25

Die eingesetzten Additive mit doppeltem Verwendungszweck entsprechen der VO (EU) Nr. 10/2011 (inkl. Änderungen) und der VO (EG) Nr. 1935/2004 in ihrer jeweils gültigen aktuellen Fassung.
(The dual use additives used comply with the Regulation (EU) No 10/2011 as well as in Regulation (EC) No 1935/2004, both as amended and in their relevant versions.)

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:
(Specification of the intended use or limitations:)

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:
  (Types of food intended to come into contact with the material:)

	Ja *(Yes)*	Nein *(No)*
Alle *(all)*		
Fetthaltig *(fatty)*		
Trocken *(dry)*		
Feucht *(moist)*		
Säurehaltig *(acidic)*		
Wässrig *(aqueous)*		

Alkoholhaltig *(alcoholic)*

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:
  (Duration and temperature of treatment and storage while in contact with food:

  Jegliche Kontaktbedingungen, die eine Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder auf 100 °C bis zu 15 Minuten lang umfassen und denen keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung folgen.
  Any contact conditions that include heating up to 70 °C for up to 2 hours, or up to 100 °C for up to 15 minutes, which are not followed by long term room or refrigerated temperature storage.

  Geeignet für:
  (Suitable for use in:)

	Ja *(Yes)*	Nein *(No)*
Mikrowelle *(Microwave)*		ohne Kontakt zum Lebensmittel *no food contact*
Gefrierschrank *(Freezer)*		
Backofen *(Oven)*		

- Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:
  (Ratio of the area of food contact material to the volume used to determine the compliance of the plastic food contact material or article:)

  6 dm²/l *(6 dm²/l)*

Im oben genannten Produkt wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff eingesetzt.
(A functional barrier made from plastic is not used in the above mentioned product.)

Stoffe, die bei der Herstellung von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff verwendet werden, können in ihrem Herstellungs- oder Extraktionsprozess entstandene Verunreinigungen enthalten. Diese Verunreinigungen werden bei der Herstellung des Kunststoffmaterials zusammen mit dem Stoff unbeabsichtigt eingebracht (unbeabsichtigt eingebrachter Stoff - non-intentionally added substance, NIAS). Informationen über NIAS liegen uns nicht vor.
Substances used in the manufacture of plastic materials or articles may contain impurities originating from their manufacturing or extraction process. These impurities are non-intentionally added together with the substance in the manufacture of the plastic material (non-intentionally added substance - NIAS). We do not have any information about NIAS.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt und dessen Verwendung wie beschrieben. Die Konformitätsprüfung wurde nach den o.g. Regeln durchgeführt; danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben der angegebenen Lebensmittelarten. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung der Produkte für die vorgesehene Nutzung, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

This confirmation is valid for the product as described and delivered by us. The verification of compliance was performed based on the above rules. According to this the product complies to the legal requirements subject to adherence to the stated conditions for the contact with food. In case of deviations from the intended use, the user is responsible for verifying compliance and suitability.