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: **01.11.2024**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 14502 **Artikel-GTIN: 4002911145029**
PAPSTAR Article No.: 14502 *Article-GTIN: 4002911145029*

Bezeichnung: **10 Schalen, Alu + Einlegedeckel, PP-beschichtet eckig 1,5 l 7 cm x 13 cm x 24,2 cm**

Product description: *10 Dishes made of aluminium with lids made of PP coated cardboard square 1,5 l 7 cm x 13 cm x 24,2 cm*

Material: **Aluminium**
Material: *Aluminium*

den gesetzlichen Vorschriften der Artikel 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 sowie der Verordnung (EU) Nr. 2023/2006, in der zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Erklärung gültigen Fassung, entspricht.
complies with the legal regulations in section´s 3, 11 (5), 15 and 17 of Regulation (EC) no. 1935/2004 as well as Regulation (EC) No 2023/2006, in the version valid at the time issuing this declaration

Weiterhin entspricht der Artikel
(Furthermore the article complies to)

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

Die technische Zusammensetzung der Metalllegierung entspricht der DIN EN 602, Aluminium und Aluminiumlegierungen - Kneterzeugnisse - Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen und der DIN EN 573-3 sowie DIN EN 14287:2004

The technical composition of the above mentioned alloys falls within the bounds of the DIN EN 602, Aluminium and aluminium alloys - Wrought products - Chemical composition of semi-finished products used for the fabrication of articles for use in contact with foodstuff. As well as DIN EN 573-3+DIN EN 1428:2004.

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)*		
Fettig *(fatty)*		
Trocken *(dry)*		
Milchprodukte/Milch *(milk products/milk)*		
Feucht *(moist)*		
Säurehaltig *(acidic)*		
Wässrig *(aqueous)*		
Alkoholhaltig *(alcoholic)*		
Stark salzhaltig *(rich of salt)*		

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

Dauer und Temperatur: *Time and temperature:*	-40°C bis +350°C, *-40°C up to +350°C*

Geeignet für:
Suitable for use in

	Ja *Yes*	Nein *No*
Mikrowelle *Microwave*		
Gefrierschrank *Freezer*		
Backofen *Oven*		

Entfernen Sie den Deckel vor dem Erhitzen in Mikrowelle.
Remove the lid before heating in the microwave.

Das Produkt darf nicht die Wände der Mikrowelle oder des Ofens berühren (min 2 cm Abstand).
The product should not touch the walls of the microwave or oven, minimum distance 2 cm.

Kein direkter Kontakt mit elektrischen Teilen oder offenen Flammen.
Not to set to direct contact with electric parts and direct flames.

Keine leeren Behälter erhitzen.
Do not heat empty containers.

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.

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: **01.11.2024**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 14502 **Artikel-GTIN: 4002911145029**
PAPSTAR Article No.: 14502 *Article-GTIN: 4002911145029*

Bezeichnung: **10 Schalen, Alu + Einlegedeckel, PP-beschichtet eckig 1,5 l 7 cm x 13 cm x 24,2 cm**

Product description: *10 Dishes made of aluminium with lids made of PP coated cardboard square 1,5 l 7 cm x 13 cm x 24,2 cm*

Material: **Pappe, Polypropylen-beschichtet (PP)**
Material: *Cardboard, polypropylene-coated (PP)*

den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 sowie der Verordnung (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, section´s 3, 11 (5), 15 and 17 of Regulation (EC) No. 1935/2004 as well as Regulation (EC) No 2023/2006, in the version valid at the time issuing this declaration.

Weiterhin entspricht der Artikel
(Furthermore the article complies to)

Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle
(Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste)

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 toArt. 17 and 18 of Regulation (EU) No. 10/2011 (Annex V).

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikationen, können in dem Deckel mit PP-Beschichtung des o. g. Produkt eingesetzt werden:
The following substances subject to restrictions and/or specification can be used in the PP coated lid of the above mentioned product:

Stoffbezeichnung *Name of substance*	CAS-Nr. *CAS-No.*	Beschränkung mg/kg *Limit mg/kg*
Bis(2,4-di-tert-butylphenyl) pentaerythritoldiphosphit	026741-53-7	0,6
Maleinsäureanhydrid	000108-31-6	30
N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine	PM Ref. 39090	1,2
Hydrochlorides of N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine	----	1,2
9,9-bis (methoxymethyl) fluorene	0182121-12-6	0,05
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	0002082-79-3	6,0
Reaktionsprodukt von Di-tert-0 butylphosphonit mit Biphenyl, erzeugt durch Kondensation von 2,4-Di-tert-butylphenol mit dem Friedel-Crafts-Reaktions-produkt aus Phosphortrichlorid und Biphenyl	119345-01-06	18
Aluminium	*7429-90-5*	*1*
Pentaerythritol tetrakis	0006683-19-8	-
Phosphorous acid tris(2,4-di-tert-butylphenyl)	0031570-04-4	-

Die eingesetzten Additive mit doppeltem Verwendungszweckentsprechen 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.

E470a - Calcium stearate
E470b - magnesium salts from fatty acids
E551 - Silicon dioxide
E330 - citric acid
E173
E171

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen für den Deckel (metallisierte Seite mit PP Beschichtung):
Specification of the intended use or limitations for the lid (metallized side with with PP coating):

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

	Ja *(Yes)*	Nein *(No)*
Alle *(all)*		
Fettig *(fatty)*		
Trocken *(dry)*		
Feucht *(moist)*		
Säurehaltig *(acidic)*		
Wässrig *(aqueous)*		
Alkoholhaltig *(alcoholic)*		
Stark salzhaltig *(rich of salt)*		

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

Dauer und Temperatur: -20 °C bis zu +40°C für mehr als 24h
Time and temperature: -20 °C up to +40°C for more than 24h

Geeignet für:
Suitable for use in:

	Ja *(Yes)*	Nein *(No)*
Mikrowelle *(Microwave)*		remove the lids from the containers before inserting them in microwave ovens
Gefrierschrank *(Freezer)*		up to -20 °C
Backofen *(Oven)*		remove the lids from the containers before inserting them in traditional ovens

Bitte nur die beschichtete Seite für Lebensmittelkontakt nutzen
Use for food contact only the side metallized PP

- 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/kg

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.

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.