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: **03.12.2024**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 14770 **Artikel-GTIN: 4002911147702**
PAPSTAR Article No.: 14770 *Article-GTIN: 4002911147702*

Bezeichnung: **100 Trinkbecher für Kaltgetränke, Pappe 0,2 l Ø 8 cm · 8,8 cm grün**
Product description: *100 Cold drink cups made of paper 0,2 l Ø 8 cm · 8,8 cm green*

Material: **Pappe, Polyethylen-beschichtet (PE)**
Material: *Cardboard, polyethylene-coated (PE)*

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

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

Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR): Papier, Karton und Pappen für den Lebensmittelkontakt
Recommendation XXXVI of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR): Paper and board for food contact

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

„EuPIA-Leitlinie für Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen“ in der jeweils aktuellsten Fassung
“EuPIA Guideline on Printing Inks Applied to the Non-Food Contact Surface of Food Packaging Materials and Articles”, current version

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).

Das Material, aus welchem die Artikel hergestellt sind, kann Zusatzstoffe oder Aromen mit doppeltem Verwendungszweck („dual-use“), die in den VO 1333/2008/EG bzw. 1334/2008/EG aufgeführt sind, enthalten:
The material from which the articles are made may contain dual-use additives or flavorings listed in Regulation (EC) No 1333/2008 respectively Regulation (EC) No 1334/2008.

E1404
E1520
E1521
E236
E251
E330
E355
E493
E511
E513
E514
E517
E520
E524
E551
E565
E570
E900

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*			
Feucht *moist*			
Säurehaltig *acidic*			
Wässrig *aqueous*			
Alkoholhaltig *alcoholic*			< 6%

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

  40 °C oder darunter für max. 2 Stunden
  40 °C or below for up to 2 hours

  Geeignet für:
  Suitable for use in:

	Ja *Yes*	Nein *No*
Mikrowelle *Microwave*		
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:

  3,1 dm²/450 ml

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.

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.
In particular it is emphasized that in case of printed material, non contact is allowed between the printing ink and the food 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.