PAPSTAR GmbH • Daimlerstraße 4-8 • 53925 Kall

PAPSTAR GmbH

Daimlerstraße 4-8
53925 Kall
Germany

Phone: +49 (0) 2441 / 83-0
Fax: +49 (0) 2441 / 83-100
www.papstar.com
info@papstar.de

GLN-Nr.: 4002911000007
USt.-IdNr.: DE122498424

Datum: **23.01.2026**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr.: 37414 **Artikel-GTIN: 4002911374146**
PAPSTAR Article No.: 37414 *Article-GTIN: 4002911374146*

Bezeichnung: **50 Siegelrandbeutel, PA / PE 60 cm x 40 cm transparent "Sous Vide" Kochqualität**
Product description: 50 vacuum sealing bags, PA / PE 60 cm x 40 cm transparent "Sous Vide" cooking quality

Material: **Polyamid / Polyethylen (PA / PE)**
Material: Polyamide/polyethylene (PA/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

Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle
directive 94/62/EC on packaging and packaging waste

§§ 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 mit 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./Ref.-Nr. *CAS-No./Ref.No.*	Beschränkung mg/kg *Limit mg/kg*
Maleinsäureanhydrid	108-31-6 / 19960	30
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	2082-79-3 / 68320	6
Caprolactam	105-60-2	15
Hexamethylenediamin	124-09-4	2,4
Zinkoxid	1314-13-2	5
1-Hexen	592-41-6	3

Es werden keine Stoffe mit Beschränkungen eingesetzt.
There are used no substance with restrictions in the above mentioned product

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*	■	□

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

Temperaturbereich: -40°C bis +121°C
Temperature range: -40°C to +121°C

Jegliche Kontaktbedingung bei 100 °C bis zu 2 Stunden und Lagerung bei 40°c bis zu 10Tage (entspricht Hochtemperaturanwendungen)
Any contact condition at 100°C for up to 2 hours and storage at 40°C for up to 10 days (corresponds to high temperature applications)

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:

6 dm²/ kg *6 dm²/ kg*

Sofern im o.g. Produkt eine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet wird, bestätigen wir die Einhaltung der gesonderten Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.
Because a functional barrier made from plastic is used in the above mentioned product, we confirm the compliance with the special stipulations of the German Commodity Ordinance (corresponds to Regulation (EU) No. 10/2011 (incl. modifications).

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.