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: **05.05.2026**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr.: 37550 **Artikel-GTIN: 4002911729861**
PAPSTAR Article No.: 37550 *Article-GTIN: 4002911729861*

Bezeichnung: **100 Warmhaltebeutel, Papier mit PE-Einlage 24 cm x 10,5 cm x 5,5 cm braun**
Product description: *100 Insulating bag, paper with PE lining 24 cm x 10,5 cm x 5,5 cm brown*

Material: **Papier**
Material: *Paper*

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.
the legal requirements of the Consumer Goods Ordinance, Regulation (EU) No. 10/2011, Articles 3, 11(5), 15 and 17 of Regulation (EU) No. 1935/2004 and Regulation (EU) No. 2023/2006, in the version in force at the time this declaration was drawn up.

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.

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
Commission Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to

come into contact with food.

„EuPIA-Leitlinie zur Guten Herstellungspraxis von für die Produktion von Verpackungsdruckfarben auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen“ in der jeweils aktuellsten Fassung

“Good Manufacturing Practices (GMP) : Printing Inks for Food Contact Materials”, current version

„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

“EuPIA Kundeninformation zur Verwendung von Bogenoffsetfarben und Lacken (wegschlagend und / oder oxidativ trocknend oder UV härtend) zur Herstellung von Lebensmittelverpackungen.“

EuPIA customer information for use of offset inks inks that dry by setting and oxidation or uv-cured for manufacture food contact materials.

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

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.

E470a

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).

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:
Specifications of the intended use or limitation:

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

Fettig *fatty*	■	□
Trocken *dry*	■	□
Feucht *moist*	■	□

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

- Kann mit Grillhähnchen und ähnlichen Lebensmitteln bis max. 100°C befüllt werden.
  - Can be filled with grilled chicken and similar food up to max. 100°C.
  Geeignet für:

  Suitable for use in:

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

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.

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.

- 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

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.