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: **06.11.2024**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 87245 **Artikel-GTIN: 4002911563533**
PAPSTAR Article No.: 87245 *Article-GTIN: 4002911563533*

Bezeichnung: **80 Snacktrays, Pappe "pure" 3 cm x 3,3 cm x 18,5 cm braun "100% Fair"**
Product description: *80 Snacktrays, cardboard "pure" 3 cm x 3,3 cm x 18,5 cm brown "100% Fair"*

Material: **Frischfaser-Karton, BIO beschichtet**
Material: *BIO-coated fresh-fibre cardboard*

den gesetzlichen Vorschriften der 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 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)

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.

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 can be contained in the above mentioned product:

Stoffbezeichnung *Name of substance* | CAS-Nr. *CAS-No* | Beschränkung mg/kg *. Limit mg/kg*

CAS	Substance name	SML (10/2011) [mg/kg]
100-41-4	Ethylbenzene	
103-11-7	acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0.05
104-76-7	2-ethyl-1-hexanol	30
142-16-5	Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	
150-76-5	4-Methoxyphenol	
2634-33-5	1,2-Benzisothiazolin-3-one	
2682-20-4	2-methyl-4-isothiazolin-3-one	0.5
577-11-7	Dipropyleneglycol monomethyl ether (DPGME,mixture of isomers)	
68441-17-8	polyethylene waxes, oxidised	60
7757-83-7	sodium sulphite (19)	10
8002-13-8	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	Glob
9003-13-8	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)],α-butyl-ω-hydroxy-	
98-83-9	α-methylstyrene	0.05
-	polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C_{8}-C_{22}) alcohols	1.8 mg/kg

CAS nr.	Substance name	SML (10/2011) [mg/kg]
-	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzene disulphonate	9
79-10-7	Acrylic acid	6
14807-96-6	Talc	-
-	Waxes, paraffinic (ref. 95858)	0.05
2682-20-4	2-methyl-4-isothiazolin-3-one	5

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.

E nr.	Substance name
E 527	Ammonium hydroxide *
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol) *
E 221	Sodium sulphite *
E 900	Dimethyl polysiloxane *
E 914	Oxidised polyethylene wax *
E 260	Acetic acid *
E 553b	Talc **
E 504	Magnesium carbonates **
E 514	Sodium sulphates **
E 1521	Polyethylene glycol **
E 491	Sorbitan esters **
E 251	Sodium nitrate **
E 551	Silicon dioxide **

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

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

	Ja *Yes*	Nein *No*
Alle *all*		
Fettig *fatty*		
Trocken *dry*		
Feucht *moist*		
Säurehaltig *acidic*	*short term contact*	
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.

.

Es wird eine Höchsttemperatur von 70 ° C empfohlen
A maximum temperature of 70 ° C is recommended

Geeignet für:
Suitable for use in:

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

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.
Die eingesetzte Tinte wird immer auf die Außenseite des Produkts gedruckt und entspricht der Verordnung EU 1935/2004.
In particular it is emphasized that in case of printed material, non contact is allowed between the printing ink and the food product.
The used ink on the packaging material is always printed on the outside of the product and is in accordance with the regulation EU 1935/2004

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.