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: **22.05.2025**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 87263 **Artikel-GTIN: 4002911897454**
PAPSTAR Article No.: 87263 *Article-GTIN: 4002911897454*

Bezeichnung: **50 Pommes-Frites-Boxen, Pappe "pure" 14 cm x 14,5 cm x 14,5 cm braun "100% Fair" groß**
Product description: *50 French fries boxes, cardboard "pure" 14 cm x 14,5 cm x 14,5 cm brown "100% Fair" big*

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*

FCM	CAS nr.	Substance	SML 10/2011	SML SR
10	N/A	Acids, C2-C24 aliphatic, linear,	60 mg/kg	60 mg/kg
		monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters		
411	1333-86-4	Carbon black (non-migratory)	60 mg/kg	60 mg/kg
-	1234986	Pigment Red 57:1 (non-migratory)		60 mg/kg
879	N/A	Acids, fatty (C8-C22) from animal		60 mg/kg
		or vegetable fats and oils, esters with linear alcohols, aliphatic		
		monohydric, saturated, primary (C1-C22		
410	1332-58-7	Kaolin (non-migratory)	60 mg/kg	60 mg/kg
741	9007-13-0	Resin acids and rosin acids	60 mg/kg	60 mg/kg
138	77-90-7	Tri-n-butyl acetyl citrate	60 mg/kg	60 mg/kg
717	65997-06-0	Rosin, hydrogenated	60 mg/kg	60 mg/kg
549	9002-88-4	Polyethylene wax	60 mg/kg	60 mg/kg
-	100-41-4	Ethylbenzene	-	0.6 mg/kg
9400	102-71-6	Triethanolamin	0.05 mg/kg	0.05 mg/kg
11500	103-11-7	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0.05 mg/kg	0.05 mg/kg
17050	104-76-7	2-Ethyl-1-hexanol	30 mg/kg	30 mg/kg
-	111-90-0	2-(2-Ethoxyethoxy)ethanol	-	5 mg/kg
-	14024-63-6	Bis(2,4-pentanedionato)zinc(II)	-	10 µg/kg
-	142-16-5	Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester		10 µg/kg
21615	150-76-5	4-Methoxyphenol	-	10 µg/kg
66030				
-	2634-33-5	1,2-Benzisothiazolin-3-one	-	0.5 mg/kg
66755	2682-20-4	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0.5 mg/kg	0.5 mg/kg
77708	-	Polyethyleneglycol (EO = 1 - 50)	1.8 mg/kg	1.8 mg/kg
		ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols		
91530	577-11-7	Sulfosuccinic acid Alkyl(C4-C20)-	5 mg/kg	5 mg/kg
		Cyclohexyldiester, Natriumsalt		
80077	68441-17-8	Polyethylene waxes, oxidised	60 mg/kg	60 mg/kg
86960	7757-83-7	Sodium sulphite	(T) = 10 mg/kg	(T) = 10 mg/kg
10690	79-10-7	Acrylic acid	(T) = 6 mg/kg	(T) = 6 mg/kg
-	9003-13-8	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)],	-	10 µg/kg
		αbutyl-ω-hydroxy-		
-	9003-53-6	Benzene, ethenyl-, homopolymer		-
-	9011-14-7	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl	-	10 µg/kg
		ester, homopolymer		

10 µg/kg

-	98-82-8	Isopropylbenzene	-	10 µg/kg
22210	98-83-9	α-methylstyrene	0.05	0.05 mg/kg
231	108-05-4	Vinyl Acetate	12 mg/kg	-
227	107-21-1	Ethylene Glycol	30 mg/kg	-
263	111-46-6	Di-Ethylene Glycol	30 mg/kg	-
291	121-91-5	Iso-phthalic acid	5 mg/kg	-
785	100-21-0	Terephthalic acid	7.5 mg/kg	-
398	01309-64-4	Total Antimony	0.04 mg/kg	-
		(As antimony trioxide)		
128	75-07-0	Acetaldehyde	6 mg/kg	-

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 number	Substance
E170	Calcium carbonate
E221	Sodium sulfite
E222	Sodium bisulfite
E223	Sodium metabisulphite
E251	Sodium nitrate
E260	Acetic acid
E261	Potassium acetate
E330	Citric acid
E339	Disodium phosphate
E355	Adipic acid
E415	Xanthan gum
E422	Glycerol
E466	Sodium carboxymethylcellulose
E491	Sorbitan monostearate
E493	Sorbitan monolaurate
E500	Sodium carbonate
E504	Magnesium carbonate
E511	Magnesium chloride
E513	Sulfuric acid
E514	Sodium sulphate
E520	Aluminium sulphate
E524	Sodium hydroxides
E551	Silicon dioxide
E570	Stearic acid
E1450	Starch sodium octenyl succinate
E1520	Propane-1,2-diol
E1521	Polyethylene glycol

E180	Pigment Red 57:1 (non-migratory)
E559	Kaolin (non-migratory)
9.511	Tri-n-butyl acetyl citrate
E221	Sodium sulphite
E260	Acetic acid
E422	Glycerol (only matt coating)
E527	Ammonia
E551	Silicon dioxide (only matt coating)
E900	Dimethyl polysiloxane
E914	Oxidised Polyethylene wax
E1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)

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.