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: **11.06.2024**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 88714 **Artikel-GTIN: 4002911399484**
PAPSTAR Article No.: 88714 *Article-GTIN: 4002911399484*

Bezeichnung: **12 Teller, Pappe rund Ø 18 cm farbig sortiert - gelb/orange**
Product description: *12 Plates, Paper round Ø 18 cm colours assorted - yellow/orange*

Material: **Frischfaser-Karton**
Material: *Fresh-fibre cardboard*

den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, 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 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.

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

Es werden keine „dual use" Additive eingesetzt.
There are used no dual use additives in the above mentioned product.

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:

	Ja *Yes*	Nein *No*
Alle *all*		
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:

  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.

- Geeignet für:
  Suitable for use in:

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

Farbechtheit wurde geprüft gemäß EN 646:2019-02.
Color fastness has been tested according to EN 646:2019 -02.

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.

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.