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: **03.12.2024**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 89836 **Artikel-GTIN: 4002911422557**
PAPSTAR Article No.: 89836 *Article-GTIN: 4002911422557*

Bezeichnung: **4 Schalen, Zuckerrohr "pure" 3,5 cm x 10 cm x 10 cm weiss "Belle Vie, Ligne Carrée"**
Product description: *4 Dishes, sugar cane "pure" 3,5 cm x 10 cm x 10 cm white "Belle Vie, Ligne Carrée"*

Material: **Zuckerrohr**
Material: *Sugarcane*

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

Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste

Den Artikeln werden bei der Produktion keine PFAS (Per- and polyfluoroalkyl substances) zugesetzt.
No PFAS (per- and polyfluoroalkyl substances) are added to the articles during production.

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*
Fettig *fatty*		
Trocken *dry*		
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:

Jegliche Kontaktbedingungen bis zu 2 Stunden lang denen keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung folgen.
Any contact conditions for up to 2 hours, which are not followed by long term room or refrigerated temperature storage.

Bei hohen Temperaturen ab 150°C kann es bei fettigen Lebensmitteln zu Durchlässigkeiten oder Kondenswasserbildung außen kommen.
At high temperatures of 150°C and above, greasy foods can cause permeability or condensation on the outside.

Kalte und trockene Lebensmittel - keine Zeitbeschränkung
Cold and dry foodstuff - no time limitation

Dauer und Temperatur: -25°C bis + 200°C
Time and temperature: -25°C up to 200°C

Ausgenommen extrem fettiger Lebensmittel
excluding extremely fatty foods

Geeignet für:
Suitable for use in:

	Ja *Yes*	Nein *No*	
Mikrowelle *Microwave*			max 2 Min / 800 W
Gefrierschrank *Freeze*			
Backofen *Oven*			

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.