



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: **20.02.2023**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 88236

PAPSTAR Article No.: 88236

Artikel-GTIN: 4002911696637

Article-GTIN: 4002911696637

Bezeichnung: 50 st. Bägare, papper "pure" 0,4 l Ø 9 cm · 13,9 cm "ZERO"

Product description: 50 Paper cups "pure" 0,4 l Ø 9 cm · 13,9 cm "ZERO"

Material:

Material:

Pappe

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

„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

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

Jegliche Kontaktbedingungen, die eine Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder auf
90 °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 90 °C for up to 15
minutes, which are not followed by long term room or refrigerated temperature storage.*

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 <i>all</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fettig <i>fatty</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trocken <i>dry</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feucht <i>moist</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milchig <i>milky</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säurehaltig <i>acidic</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wässrig <i>aqueous</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alkoholhaltig <i>alcoholic</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> bis 6 % Vol.

Geeignet für:

Suitable for use in:

	Ja Yes	Nein No
Mikrowelle <i>Microwave</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gefrierschrank <i>Freezer</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Backofen <i>Oven</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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.*