



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. : 88234**

*PAPSTAR Article No.: 88234*

**Artikel-GTIN: 4002911594810**

*Article-GTIN: 4002911594810*

**Bezeichnung: 50 st. Bägare, papper "pure" 0,2 l Ø 8 cm · 9,2 cm "ZERO"**

*Product description: 50 Paper cups "pure" 0,2 l Ø 8 cm · 9,2 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 <i>Yes</i>	Nein <i>No</i>
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 <i>Yes</i>	Nein <i>No</i>
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.*