



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: **08.01.2025**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 88516 **Artikel-GTIN: 4002911885161**
PAPSTAR Article No.: 88516 *Article-GTIN: 4002911885161*

Bezeichnung: **20 Trinkbecher, Pappe 0,2 l Ø 8 cm · 9 cm weiss "Pure Joy" doppelwandig**

Product description: *20 Paper cups 0,2 l Ø 8 cm · 9 cm white "Pure Joy" double walled*

Material: **Pappe, Polylactid-beschichtet (PLA)**
Material: *Cardboard, polylactides-coated (PLA)*

den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, 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 in the Regulation (EU) No. 10/2011, 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.

„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 Material’s current version

Die Gesamtmigration liegt bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert.

When used as specified, the overall migration do not exceed the legal limits.

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:

Die Prüfung erfolgte nach Art. 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (Anhang V).

The test was performed according to Art. 17 and 18 of Regulation (EU) No. 10/2011 (Annex V).

Stoffbezeichnung <i>Name of substance</i>	CAS-Nr. <i>CAS-No</i>	Beschränkung mg/kg <i>. Limit mg/kg</i>
Alkohole	-	SML 1,8
1,1,1-Trimethylolpropan	77-99-6	SML 6
Ethanol	64-17-5	OML
Terephthalsäure	100-21-0	SML (T) 7,5
Tetrahydrofuran	109-99-9	SML 0,6
1,4-Butandiol	110-63-4	SML (T) 5
Diethyleneglycol butyl ether	112-34-5	-
Erucamid	112-84-5	OML
Hexamethylendiisocyanat	822-06-0	SML (T) 1
1,2-Benzisothiazolin-3-on	2634-33-5	SML 0,5
Titandioxid	13463-67-7 71317-80-2	(OML)
5-Chlor-2-Methyl-2H- isothiazolin-3-on	2682-20-4	SML 0,5
Bis(trimethylsiloxy)methyl- (propylhydroxide,ethoxyliert) silan	67674-67-3	B
Oxidierter Polyethylenwachse	68441-17-8	SML 60
Sekundäre Alkohole, C12-C14,	84133-50-6	B

Die eingesetzten Additive mit doppeltem Verwendungszweckentsprechen der VO (EU) Nr. 10/2011 (inkl. Änderungen) und der VO (EG) Nr. 1935/2004 in ihrer jeweils gültigen aktuellen Fassung.

The dual use additives used comply with the Regulation (EU) No 10/2011 as well as in Regulation (EC) No

1935/2004, both as amended and in their relevant versions.

Stoffbezeichnung <i>Name of substance</i>	CAS-Nr. <i>CAS-No</i>	E- / FL-Nr. <i>E- / FL-Nr.</i>
Milchsäure	50-21-5	E 270
Ethanol	64-17-5	FL 02.078
Titandioxid		E171
Oxidierter Polyethylenwachs	68441-17-8	E914
Ameisensäure	64-18-6	E236
Natriumnitrat	7631-99-4	E251
Citronensäure	77-92-9	E330
Adipinsäure	124-04-9	E355
Sorbitanmonolaurat	1338-39-2	E493
Magnesiumchlorid	7786-30-3	E511
Schwefelsäure	7664-93-9	E513
Natriumsulfat	7757-82-6	E514
Ammoniumsulfat	7783-20-2	E517
Aluminiumsulfat	10043-01-3	E520
Natriumhydroxid	1310-73-2	E524
Siliciumdioxid	7631-86-9	E551
Natriumligninsulfonat	8061-51-6	E565
Speisefettsäuren	57-11-4	E570
Dimethylpolysiloxan	63148-62-9	E900
Stärke	65996-62-5	E1404
Propylenglycol	57-55-6	E1520
Polyethylenglycol	25322-68-3	E1521

- 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 <i>Yes</i>	Nein <i>No</i>
Alle <i>all</i>		
Fettig <i>fatty</i>		
Trocken <i>dry</i>		
Säurehaltig <i>acidic</i>		
Wässrig <i>aqueous</i>		
Alkoholhaltig <i>alcoholic</i>		Bis maximal 10 % Vol.

- 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 (Heißabfüllung) 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 (hot fill), 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*)

Es wird eine Höchsttemperatur von 90 ° C empfohlen

A maximum temperature of 90 ° C is recommended

- Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

Ratio of the area of food contact material to the volume used to determine the compliance of the plastic food contact material or article:

50 ml / dm²

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.

Stoffe, die bei der Herstellung von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff verwendet werden, können in ihrem Herstellungs- oder Extraktionsprozess entstandene Verunreinigungen enthalten. Diese Verunreinigungen werden bei der Herstellung des Kunststoffmaterials zusammen mit dem Stoff unbeabsichtigt eingebracht (unbeabsichtigt eingebrachter Stoff - non-intentionally added substance, NIAS). Informationen über NIAS liegen uns nicht vor.

Substances used in the manufacture of plastic materials or articles may contain impurities originating from their manufacturing or extraction process. These impurities are non-intentionally added together with the substance in the manufacture of the plastic material (non-intentionally added substance - NIAS). We do not have any information about NIAS.

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

In particular it is emphasized that in case of printed material, non contact is allowed between the printing ink and the food 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.