



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: **13.02.2025**

## **Konformitätserklärung** *Declaration of Conformity*

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

**PAPSTAR Art.-Nr. : 19843**      **Artikel-GTIN: 4002911198438**  
*PAPSTAR Article No.: 19843*      *Article-GTIN: 4002911198438*

**Bezeichnung:**      **50 Dom-Deckel "Hurricane", PET rund Ø 7,8 cm · 3,8 cm glasklar mit Lochung**

*Product description:*      *50 Lids "Hurricane", PET round Ø 7,8 cm · 3,8 cm crystal clear with punch hole*

**Material:**      **Polyethylenterephthalat (PET)**  
*Material:*      *Polyethylene terephthalate (PET)*

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 der Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle in Bezug auf den Schwermetallgehalt.

*Furthermore the article complies to directive 94/62/EC on packaging and packaging waste in relation to the heavy metal content.*

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert.

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

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).*

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 are used in the above mentioned product:*

#### Liste der Stoffe mit Migrationslimit

*List of monomers/additives having a restriction:*

<i>Methyl stearate</i>	<i>112-61-8</i>	<i>0,04mg/kg</i>
<i>Benzenedicarboxylic acid, diethyl ester</i>	<i>636-53-3</i>	<i>0,03mg/kg</i>
<i>1,4-Benzenedicarboxylic acid, ethyl methyl ester</i>	<i>-</i>	<i>0,73mg/kg</i>
<i>Ethyl 9-hexadecenoate</i>	<i>54546-22-4</i>	<i>0,03mg/kg</i>
<i>Terephthalic acid, 2-chlororphenyl ethyl ester</i>	<i>1000324-03-5</i>	<i>0,05mg/kg</i>
<i>Isophthalic acid, ethyl 3-pentyl ester</i>	<i>1000343-99-8</i>	<i>0,47mg/kg</i>
<i>1,4.benzenedicarboxylic acid, 2-hydroxyethyl methyl ester</i>	<i>1000400-87-4</i>	<i>0,03mg/kg</i>

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:

*Specification of the intended use or limitations:*

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:  
*Types of food intended to come into contact with the material:*

Alle *all*

Ja *Yes*                      Nein *No*

- 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 Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder Erhitzung auf 100 °C bis zu 15 Minuten lang.

*Any long term storage at room temperature or below, including heating up to 70 °C for up to 2*

hours, or heating up to 100 °C for up to 15 minutes.

Geeignet für:

*Suitable for use in:*

Ja *Yes*

Nein *No*

Mikrowelle *Microwave*

Gefrierschrank *Freezer*

Backofen *Oven*

- 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:*

6 dm<sup>2</sup> / kg

*6 dm<sup>2</sup> / kg*

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.*

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.*