



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: **19.10.2023**

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

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

**PAPSTAR Art.-Nr. : 89556**      **Artikel-GTIN: 4002911482698**  
*PAPSTAR Article No.:* 89556      *Article-GTIN:* 4002911482698

**Bezeichnung:**      **10 Trinkbecher, Pappe 0,2 l Ø 7 cm · 9,7 cm rot "Rennes"**  
*Product description:*      *10 Paper cups 0,2 l Ø 7 cm · 9,7 cm red "Rennes"*

**Material:**      **Pappe**  
*Material:*      *Cardboard*

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 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§ current version*

Nachfolgende Stoffe mit Migrationspotential können laut Vorlieferant bei bedruckten Hartpapierbechern enthalten sein:

*The following substances with migration potential may be contained in printed hard paper cups according to the supplier:*

Stoffbezeichnung <i>Name of substance</i>	CAS-Nr. <i>CAS-No</i>	SML mg/kg <i>SML mg/kg</i>
Polyethylenglykolether (EO=1-50) von linearen und verzweigten primären Alkoholen (C8-C22)	PM-REF: 77708	1,8
Sulfobernsteinsäure, Alkyl (C 4-C 20) oder Cyclohexyldiester, Salze	PM-REF: 91530	5
Ethanol	64-17-5	(OML)
Propylenoxid	75-56-9	NN, 1
Citronensäure	77-92-9	(OML)
1,1,1-Trimethylolpropan	77-99-6	6
Acrylsäure	79-10-7	6
Methacrylsäure	79-41-4	6
2-Ethyl-1-hexanol	104-76-7	30
Butadien	106-99-0	NN,1
Vinylacetat	108-05-4	12
Adipinsäure	124-04-9	(OML)
n-Butylacrylat	141-32-2	6
Calciumhydroxid	1305-62-0	(OML)
Magnesiumhydroxid	1309-42-8	(OML)
Kaliumhydroxid	1310-58-3	(OML)
Natriumhydroxid	1310-73-2	(OML)
Ammoniumhydroxid	1336-21-6	(OML)
Sorbitanmonolaurat	1338-39-2	(OML)
Sorbitanmonostearat	1338-41-6	(OML)
1,2-Benzisothiazolin-3-on	2634-33-5	-
2-Methyl-4-isothiazolin-3-on	2682-20-4	0,5
Apfelsäure	6915-15-7	(OML)
Siliciumdioxid	7631-86-9	(OML)
Talkum	14807-96-6	(OML)
Xanthan	11138-66-2	(OML)
Polyethylenglycol	25322-68-3	(OML)
Oxidierter Polyethylenwachse	68441-17-8	60
Sekundäre Alkohole, C12-C14, ethoxyliert	84133-50-6	-

Das Material, aus welchem die Artikel hergestellt sind, kann Zusatzstoffe oder Aromen mit doppeltem Verwendungszweck („dual-use“), die in den VO 1333/2008/EG bzw. 1334/2008/EG aufgeführt sind, enthalten:

*The material from which the articles are made may contain dual-use additives or flavorings listed in Regulation (EC) No 1333/2008 respectively Regulation (EC) No 1334/2008.*

Natriumacetat	E 262
Natriumnitrat	E 251
Apfelsäure	E 296
Citronensäure	E 330
Adipinsäure	E 355
Xanthan	E 415
Sorbitanmonolaurat	E 493
Sorbitanmonostearat	E 491
Natriumsulfat	E 514
Natriumhydroxid	E 524
Kaliumhydroxid	E 525
Calciumhydroxid	E 526
Ammoniumhydroxid	E 527
Magnesiumhydroxid	E 528
Siliciumdioxid	E 551
Magnesiumsilicate	E 553a
Magnesiumsilicate	E 553b
Oxidierter Polyethylenwachse	E 914
Polyethylenglycol	E 1521
Ethanol	FL 02 078
Glutaraldehyd	FL 05 149

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 <i>Yes</i>	Nein <i>No</i>
Alle <i>all</i>		
Fettig <i>fatty</i>		
Trocken <i>dry</i>		
Feucht <i>moist</i>		
Milchig <i>milky</i>		
Säurehaltig <i>acidic</i>		
Wässrig <i>aqueous</i>		
Alkohohlaltig <i>alcoholic</i>		

Geeignet für:

*Suitable for use in:*

	Ja <i>Yes</i>	Nein <i>No</i>
Mikrowelle <i>Microwave</i>		
Gefrierschrank <i>Freezer</i>		
Backofen <i>Oven</i>		

## Kontaktzeit und Kontakttemperatur:

Die Becher können heiß befüllt (max. 80 °C) und dann 2 Stunden bei 40 °C gelagert werden.

Trockene und feuchte Lebensmittel sowie Milchprodukte von -20 °C bis max. 80 °C

*The cups can be filled hot (max. 80 °C) and then stored at 40 °C for 2 hours.*

*Dry and moist foods and dairy products from -20 °C to max. 80 °C*

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.*