



PAPSTAR GmbH • Daimlerstraße 4-8 • 53925 Kall

PAPSTAR GmbH

Daimlerstraße 4-8
53925 Kall
Germany

Phone: +49 (0) 2441 / 83-0
Fax: +49 (0) 2441 / 83-100

www.papstar.com
info@papstar.de

GLN-Nr.: 4002911000007
USt.-IdNr.: DE122498424

Datum: **26.06.2025**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 86635 **Artikel-GTIN: 4002911866351**
PAPSTAR Article No.: 86635 *Article-GTIN: 4002911866351*

Bezeichnung: **50 Baguetteboxen, Pappe "pure" 6,5 cm x 7,5 cm x 21 cm "Good Food"**

Product description: *50 Baguettebox made of fresh-fibre cardboard "pure" 6,5 cm x 7,5 cm x 21 cm "Good Food"*

Material: **Frischfaser-Karton**
Material: *Fresh-fibre cardboard*

den gesetzlichen Vorschriften der Artikel 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

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.

Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Specifications of the intended use or limitation:

- 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>		
Feucht <i>moist</i>		
Alkohohaltig <i>alcoholic</i>		bis 20 % 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 Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Verpackung mittels Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur von 70 °C (2 Stunden)

Any long term storage at room temperature or below, including when packaged under hot-fill conditions, and/or heating up to a temperature 70 °C (2hours)

Max. Temperatur 90°C

Max temperature 90°C

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>		

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:

FCM No	CA Snr.	Substance	SM L (10/2011)
10	N/A	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters	60 mg/kg
411	1333-86-4	Carbon black (non-migratory)	60 mg/kg
-	1234986	Pigment Red 57:1 (non-migratory)	60 mg/kg
879	N/A	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with linear alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)	60 mg/kg
410	1332-58-7	Kaolin (non-migratory)	60 mg/kg
741	9007-13-0	Resin acids and rosin acids	60 mg/kg
138	77-90-7	Tri-n-butyl acetyl citrate	60 mg/kg
717	65997-06-0	Rosin, hydrogenated	60 mg/kg
549	9002-88-4	Polyethylene wax	60 mg/kg
-	100-41-4	Ethylbenzene	0,6 mg/kg
9400	102-71-6	Triethanolamin	0.05 mg/kg
11500	103-11-7	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0.05 mg/kg

FCM No	Cas NR.	Substance	Sml (10/2011)
17050	104-76-7	2-Ethyl-1-hexanol	30 mg/kg
-	111-90-0	2-(2-Ethoxyethoxy)ethanol	-
-	14024-63-6	Bis(2,4-pentanedionato)zinc(II)	-
-	142-16-5	Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	-
21615 66030	150-76-5	4-Methoxyphenol	-
-	2634-33-5	1,2-Benzisothiazolin-3-one	-
66755	2682-20-4	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0.5 mg/kg
77708	-	Polyethylene glycol (EO = 1 - 50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols	1.8 mg/kg
91530	577-11-7	Sulfosuccinic acid Alkyl(C4-C20)- Cyclohexyldiester, Sodiumsalt	5 mg/kg

80077	68441-17-8	Polyethylene waxes, oxidised	60 mg/kg
86960	7757-83-7	Sodium sulphite	(T) = 10 mg/kg
10690	79-10-7	Acrylic acid	(T) = 6 mg/kg
-	9003-13-8	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], -butyl- -hydroxy-	-
-	9003-53-6	Benzene, ethenyl-, homopolymer	-
-	9011-14-7	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, homopolymer	-
-	98-82-8	Isopropylbenzene	-
22210	98-83-9	-methylstyrene	0.05
231	108-05-4	Vinyl acetate	12 mg/kg
227	107-21-1	Ethylene Glycol	30mg/kg
263	111-46-6	Di-Ethylene Glycol	30 mg/kg
291	121-91-5	Iso-phthalic acid	5 mg/kg
785	100-21-0	Terephthalic acid	7.5 mg/kg
398	01309-64-4	Total Antimony (As antimony trioxide)	0.04 mg/kg
128	75-07-0	Acetaldehyde	6 mg/kg

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.

E number	Substance
E170	Calcium carbonate
E251	Sodium nitrate
E262	Sodium acetate
E296	Malic acid
E330	Citric acid
E321	Butylated hydroxytoluene
E355	Adipic acid
E415	Xanthan gum
E460	Cellulose
E491	Sorbitan monostearate
E493	Sorbitan monolaurate
E511	Magnesium chloride
E513	Sulphuric acid
E514	Sodium sulphate
E517	Ammonium sulphate
E520	Aluminium sulphate
E524	Hydroxides
E551	Silicon dioxide
E553a	Magnesium silicate
E553b	Talc
E559	Clay
E905	Microcrystalline wax
E1521	Polyethylene glycol
FCM 564	Starch
FL No 05.149	Glutaral
FL 09.037	Ethylacrylate

E number	Substance
E180	Pigment Red 57:1 (non-migratory)
E559	Kaolin (non-migratory)
9.511	Tri-n-butyl acetyl citrate
E221	Sodium sulphite
E260	Acetic acid
E422	Glycerol (only matt coating)
E527	Ammonia
E551	Silicon dioxide (only matt coating)
E900	Dimethyl polysiloxane
E914	Oxidised Polyethylene wax
E1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)

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 mg/dm²

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.
 Die eingesetzte Tinte wird immer auf die Außenseite des Produkts gedruckt und entspricht der Verordnung EU 1935/2004.

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

The used ink on the packaging material is always printed on the outside of the product and is in accordance with the regulation EU 1935/2004

Druckfarben und Beschichtungen werden in Übereinstimmung mit der EuPIA (European Printing Ink Association) formuliert

„Ausschlusspolitik für Druckfarben und verwandte Produkte Alle Inhaltsstoffe sind im Anhang der

Schweizerischen Bedarfsgegenständeverordnung über Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln (SR 817.023.21) aufgeführt.

Inks and coatings are formulated in accordance with the EuPIA (European Printing Ink Association)

“Exclusion Policy for Printing Inks and Related Products”. All ingredients are listed in the appendix to the Swiss Consumer Goods Ordinance on Materials and Articles in Contact with Food (SR 817.023.21).

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.