



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.: 40 02911 00000 7
USt.-IdNr.: DE 122498424

Datum: **20.10.2021**

Konformitätserklärung *Declaration of Conformity*

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

PAPSTAR Art.-Nr. : 85569 **Artikel-GTIN: 4002911855690**
PAPSTAR Article No.: 85569 *Article-GTIN: 4002911855690*

Bezeichnung: **100 st. Sugrör av papper Ø 6 mm · 20 cm "green Dots"**
Product description: *100 Drinking straws made of paper Ø 6 mm · 20 cm "green Dots"*

Material: **Papier**
Material: *Paper*

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

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 in Berührung kommen sollen:
Types of food intended to come into contact with the material:

	Ja Yes	Nein No
Alle <i>all</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fettig <i>fatty</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"/>
Saurehaltig <i>acidic</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wässrig <i>aqueous</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alkohohaltig <i>alcoholic</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:
Duration and temperature of treatment and storage while in contact with food:

Max 60 Minuten, max. 23° C
max 60 Minutes , max 23 ° C

Geeignet für:
Suitable for use in:

	Ja Yes	Nein No
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"/>

„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

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.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.