

01863



PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE

Deckel Papier nicht Plastik-laminiert


Couvercle en papier pas de laminage en plastique

Paper lid not plastic-laminated

Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Farbe Couleur Colour	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Deckel Papier weiss Couvercle en papier blanc Paper lid white	Ø80mm, nicht Plastik-laminiert Ø80mm, pas de laminage en plastique Ø80mm, not plastic-laminated	weiss blanc white	27875

Material/Zusammensetzung

Matériel/composition

Material/composition

Gebleichter Frischfaserkarton mit einem dreischichtigen Faseraufbau mit CTMP (chemisch-thermomechanischer Zellstoff) in der Mittelschicht und beidseitiger Dispersionssperre.

Planche à tasse en fibres vierges mélangées avec une construction à trois couches de fibres avec CTMP (chemi-thermomechanical pulp) dans la couche centrale et une barrière de dispersion sur les deux faces.

Virgin-fibre bleached cup board with a three layer fibre construction with CTMP (chemi-thermomechanical pulp) in the middle layer and dispersion barrier on both sides.

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:

Température de stockage: 20-23°C

Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:

Humidité relative: 50-55%

Relative humidity:

Lagerzeit:

Durée de stockage: 12 Monate

Storage time:

mois
months

Lagerbedingungen:

Conditions de stockage: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Storage conditions:

keep away from direct sunlight

Verwendungszweck
Conditions d'utilisation
Purpose of use

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:

Les produits sont adaptés à un contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:

The products are suitable for direct contact with the following types of food:

- ☒ Alkoholfreien oder alkoholarmen, klaren und trüben Getränken wie Kaffee, Tee, Erfrischungsgetränken sowie Eiscreme.
 Boissons non alcoolisées ou faiblement alcoolisées, claires ou troubles, telles que le café, le thé, les boissons gazeuses et les glaces.
 Non-alcoholic or low alcoholic, clear and cloudy beverages such as coffee, tea, soft drinks as well as ice cream.

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ Raumtemperatur (bis zu 40°C für **bis zu** 12 Stunden)
 Température ambiante (jusqu'à 40°C pendant 12 heures maximum)
 Room temperature (up to 40°C for **up to** 12 hrs)
- ☒ Heißabfüllung «Heißabfüllung» ist das Füllen eines Gegenstands mit einem Lebensmittel, dessen Temperatur zum Zeitpunkt des Füllens 100 °C nicht übersteigt und das anschließend innerhalb von 60 Minuten auf 50 °C oder weniger oder innerhalb von 150 Minuten auf 30 °C oder weniger abkühlt.
 Remplissage à chaud Par "remplissage à chaud", on entend le remplissage d'un article quelconque avec un aliment dont la température ne dépasse pas 100 °C au moment du remplissage, après quoi l'aliment refroidit à 50 °C ou moins en 60 minutes, ou à 30 °C ou moins en 150 minutes.
 Hot fill "Hot-fill" means the filling of any article with a food with a temperature not exceeding 100 °C at the moment of filling, after which the food cools down to 50 °C or below within 60 minutes, or to 30 °C or below within 150 minutes.

NICHT geeignete Anwendungen

Applications INADÉQUATES

NOT suitable applications

- ☒ Backofen
 Four
 Conventional oven
- ☒ Raumtemperatur (bis zu 40°C für **mehr als** 12 Stunden)
 Température ambiante (jusqu'à 40°C pendant plus de 12 heures)
 Room temperature (up to 40°C for **more than** 12 hrs)
- ☒ Einfrieren und/oder Wiederaufwärmen von Lebensmitteln (z. B. Fertiggerichte) in Mikrowelle.
 Décongélation et/ou réchauffage d'aliments (par exemple, des plats préparés) au four à micro-ondes
 De-freezing and/or re-heating of food (e.g. ready meals) in microwave oven

Bestätigungen
Confirmations
Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

[Les produits respectent les règlements suivants:](#)

These articles meet the following regulations:

- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
[Règlement \(CE\) N° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires](#)
REGULATION (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen: Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17
[Règlement \(CE\) N° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires: article 3, de l'article 11, paragraphe 5, et articles 15 et 17](#)
REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food: Article 3, 11(5), 15 and 17
- ☒ **Empfehlung XXXVI** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)
[Recommandation XXXVI de l'Institut fédéral d'évaluation des risques \(BfR\)](#)
Recommendation XXXVI of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR)

Bestätigungen für den Karton
Confirmations pour le carton
Confirmations for Cardboard**Einhaltung der BfR Empfehlung XXXVI:**

Der Karton erfüllt die Anforderungen der BfR-Empfehlung XXXVI wie folgt. Die Analysen wurden an repräsentativen Proben von Karton durchgeführt.

Schwermetalle:

Cadmium (Cd) < 5 µg/l im Kaltwasserauszug der Pappe

Blei (Pb) < 10 µg/l im Kaltwasserextrakt der Pappe

Chlorpropanole:

1,3-DCP (1,2-Dichlor-2-propanol) < 2 µg/l im Warmwasserextrakt der Pappe

3-MCPD (3-Monochlorpropanol) < 12 µg/l im Heißwasserextrakt des Kartons

Formaldehyd:

Die Analyse wurde gemäß der Norm EN 1541 durchgeführt. Die Menge an Formaldehyd beträgt < 1 mg/dm².

Optische Aufheller:

Optische Aufheller, OBAs, werden nicht als Rohstoff verwendet oder absichtlich bei der Herstellung von Karton zugesetzt. Die Analyse wurde gemäß EN 648 durchgeführt. Bei keiner der Testflüssigkeiten wurde ein sichtbarer Übergang (Note 5) festgestellt.

Farbechtheit:

Die Analyse wurde gemäß EN 646 durchgeführt. Bei keiner der Prüflüssigkeiten wurde eine sichtbare Übertragung (Note 5) festgestellt.

Hemmhof-Test:

Die Analyse wurde gemäß EN 1104 durchgeführt. Es gibt keine Übertragung von antimikrobiellen Bestandteilen. Es wurden keine Oberflächenbiozide auf den Karton aufgefugt.

Andere Schwermetalle:

Chrom VI < 0,25 mg/kg wie in der französischen DGCCRF gefordert

Quecksilber (Hg) < 0,3 mg/kg gemäß den Anforderungen der französischen DGCCRF

Dioxine:

Der Gehalt an 17 2,3,7,8-substituierten toxischen Kongeneren von polychlorierten Dibenzo-p-dioxinen (PCDD) und polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF) und 12 dioxinähnlichen PCB, die in repräsentativen Proben analysiert wurden, liegt unter 1 ppt WHO-TEQ.

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE

Conformité à la recommandation XXXVI du BfR :

Le carton est conforme aux exigences de la recommandation XXXVI du BfR comme suit. Les analyses ont été effectuées sur des échantillons représentatifs du carton.

Métaux lourds :

Cadmium (Cd) < 5 µg/l dans l'extrait d'eau froide du carton.

Plomb (Pb) < 10 µg/l dans l'extrait d'eau froide du carton.

Chloropropanols :

1,3-DCP (1,2-dichloro-2-propanol) < 2 µg/l dans l'extrait d'eau chaude du carton.

3-MCPD (3-monochloropropane diol) < 12 µg/l dans l'extrait d'eau chaude du carton.

Formaldéhyde :

L'analyse a été réalisée conformément à la norme EN 1541. La quantité de formaldéhyde est < 1 mg/dm².

Agents d'azurage optique :

Les agents d'azurage optique, OBA, ne sont pas utilisés comme matière première ou ajoutés intentionnellement dans la production du carton. L'analyse a été réalisée conformément à la norme EN 648. Il n'y a pas eu de transfert visible (grade 5) pour aucun des fluides testés.

Solidité des couleurs :

L'analyse a été effectuée conformément à la norme EN 646. Il n'y a pas eu de transfert visible (grade 5) pour aucun des fluides testés.

Test Hemmhof :

L'analyse a été effectuée conformément à la norme EN 1104. Il n'y a pas de transfert des constituants antimicrobiens. Aucun biocide de surface n'a été appliqué sur le carton.

Autres métaux lourds :

Chrome VI < 0,25 mg/kg comme exigé par la DGCCRF française.

Mercurie (Hg) < 0,3 mg/kg conformément aux exigences de la DGCCRF.

Dioxines :

La teneur en 17 congénères toxiques 2,3,7,8-substitués de polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) et de polychlorodibenzofuranes (PCDF) et 12 PCB de type dioxine analysés dans des échantillons représentatifs est inférieure à 1 ppt OMS-TEQ.

Compliance with BfR Recommendation XXXVI:

The paperboard complies with the requirements in BfR Recommendation XXXVI as follows. Analyses have been performed on representative samples of paperboard.

Heavy metals:

Cadmium (Cd) < 5 µg/l in the cold water extract of the paperboard

Lead (Pb) < 10 µg/l in the cold water extract of the paperboard

Chloropropanols:

1,3-DCP (1,2-dichloro-2-propanol) < 2 µg/l in the hot water extract of the paperboard

3-MCPD (3-monochloropropane diol) < 12 µg/l in the hot water extract of the paperboard

Formaldehyde:

Analysis has been performed according to EN 1541. The amount of formaldehyde is < 1 mg/dm².

Optical brightening agents:

Optical brightening agents, OBAs, are not used as raw material or intentionally added in the production of paperboard. Analysis has been performed according to EN 648. There was no visible transfer (grade 5) for any of the test fluids.

Colour fastness:

Analysis has been performed according to EN 646. There was no visible transfer (grade 5) for any of the test fluids.

Hemmhof test:

Analysis has been performed according to EN 1104. There is no transfer of antimicrobial constituents. No surface biocides were added to the board.

Other heavy metals:

Chromium VI < 0,25 mg/kg as required in French DGCCRF

Mercury (Hg) < 0,3 mg/kg as required in French DGCCRF

Dioxins:

The content of 17 2,3,7,8-substituted toxic congeners of polychlorinated dibenzo-p-dioxins (PCDDs) and polychlorinated dibenzofurans (PCDFs) and 12 dioxin like PCB's analysed in representative samples is less than 1 ppt WHO-TEQ.

Gesamtmigration
Migration globale
Overall migration

Die Gesamtmigration (OM) wurde gemäß der (EU) Lebensmittelkontakt-Kunststoffverordnung Nr. 10/2011 getestet, jedoch unter modifizierten Testbedingungen. Nach unserem derzeitigen Kenntnisstand ist die (EU) Lebensmittelkontakt-Kunststoffverordnung Nr. 10/2011 für Dispersionsprodukte nicht anwendbar. Um die Sicherheit der Dispersionsprodukte zu gewährleisten, wurden dennoch Gesamtigrationsprüfungen durchgeführt, allerdings unter veränderten Bedingungen.

La migration totale (OM) a été testée conformément au règlement (UE) sur les matières plastiques destinées au contact alimentaire n° 10/2011, mais dans des conditions de test modifiées. À notre connaissance actuelle, le règlement (UE) sur les matières plastiques destinées au contact alimentaire n° 10/2011 ne s'applique pas aux produits de dispersion. Afin de garantir la sécurité des produits de dispersion, des tests de migration totale ont néanmoins été réalisés, mais dans des conditions modifiées.

The overall migration (OM) was tested according to the (EU) Food Contact Plastics Regulation No. 10/2011, but under modified test conditions. According to our current knowledge, the (EU) Food Contact Plastics Regulation No. 10/2011 is not applicable for dispersion products. To ensure the safety of the dispersion products, overall migration tests were nevertheless carried out, but under modified conditions.

Angaben zur spezifischen Migration
Informations relatives à la migration spécifique
Information on the specific migration

Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.

Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés sur la base des pires calculs et/ou des tests de migration.

Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use, based on worst-case calculations and/or migration tests.

Andere Substanzen
Autres substances
Other substances

Absichtlich hinzugefügt bedeutet absichtlich bei der Formulierung eines Materials oder einer Komponente verwendet zu werden, wenn dessen fortgesetzte Anwesenheit im Endprodukt erwünscht ist, um bestimmte Eigenschaften, Aussehen oder Qualität bereitzustellen. Bitte beachten Sie, dass wir die Artikel nicht auf die unten aufgeführten Substanzen analysieren. Die folgenden Informationen basieren auf Informationen der Chemielieferanten.

GVO:

Der Hersteller bestätigt, dass gentechnisch veränderte Organismen (GVO) im Sinne der Europäischen Union* bei der Herstellung der Artikel nicht absichtlich hinzugefügt werden. Unsere Lieferanten können jedoch zufällige und technisch unvermeidbare Kontaminationen nicht ausschließen**.

* <http://ec.europa.eu/food/food/biotechnoloQv/index.en.htm>

** Verordnung 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVO; „Das zufällige oder technisch unvermeidbare Vorhandensein von gentechnisch veränderten Pflanzen in konventionellen Pflanzen kann als Folge der Saatgutproduktion, des Anbaus, der Ernte, des Transports und der Verarbeitung auftreten, solange der Grad dieser Kontamination unter dem derzeitigen gesetzlichen Grenzwert von 0,9% für Lebensmittel liegt. Zutaten können als nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt angesehen werden.“

Tierischer Ursprung:

Nach den Informationen, die wir von unseren Chemielieferanten erhalten haben, sind die meisten chemischen Zusatzstoffe, die bei der Herstellung von Karton verwendet werden, nicht tierischen Ursprungs. Einige chemische Zusatzstoffe, wie z.B. Stearat, das in der Dispersionsbeschichtung verwendet wird, enthalten jedoch Bestandteile, die auf Talg basieren können. Diese Bestandteile entsprechen streng den Anforderungen

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE

der Verordnung (EG) 142/2011, einschließlich der Anforderungen an die Verarbeitung und Reinigung. Der Hersteller bestätigt, dass bei der Herstellung von Pappe keine Stoffe, die Transmissible Spongiforme Enzephalopathien (TSE), einschließlich der Bovinen Spongiformen Enzephalopathie (BSE) und der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (CJD) verursachen, absichtlich zugesetzt werden.

Lebensmittelallergene:

Der Hersteller bestätigt, dass unter Bezugnahme auf den US FDA Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act (FALCPA) und die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II die folgenden Lebensmittelallergene oder daraus hergestellte Produkte bei der Herstellung von Pappe nicht absichtlich zugesetzt werden:

- Krustentiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- Milch und Milcherzeugnisse*
- Nüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse*
- Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen, die dazu führen können, dass mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als SO₂, von der Lebensmittelverpackung in das Lebensmittel übergehen
- Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

*Bitte beachten Sie die Ausnahmen in der Richtlinie 1169/2011/EG der Kommission, Anhang II

Weizen- und/oder Gerstenstärke, die bei der Herstellung von Pappe verwendet wird, enthält geringe Mengen an Gluten. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission dürfen Lebensmittel als "glutenfrei" verkauft werden, wenn der Glutengehalt in dem an den Endverbraucher verkauften Lebensmittel 20 mg/kg nicht überschreitet. Auf der Grundlage der Worst-Case-Berechnungen übersteigt der Glutengehalt von Pappe nicht 20 mg/kg, so dass Pappe ebenfalls als "glutenfrei" eingestuft wird.

Ajouté intentionnellement signifie utilisé délibérément dans la formulation d'un matériau ou d'un composant dont la présence continue est souhaitée dans le produit final afin de fournir des caractéristiques, une apparence ou une qualité spécifiques. Veuillez noter que nous n'analysons pas le carton pour les substances énumérées ci-dessous. Les informations ci-dessous sont basées sur les informations fournies par nos fournisseurs de produits chimiques.

OGM :

Le fabricant confirme que, par la présente que les organismes génétiquement modifiés (OGM) tels que définis par l'Union européenne* ne sont pas ajoutés intentionnellement dans la production de carton. Nos fournisseurs ne peuvent cependant pas exclure une contamination fortuite et techniquement inévitable**.

* http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/index_en.htm

** Règlement 1830/2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des OGM ; "La présence fortuite ou techniquement inévitable de cultures génétiquement modifiées dans des cultures conventionnelles peut résulter de la production de semences, de la culture, de la récolte, du transport et de la transformation. Tant que le niveau de cette contamination reste inférieur à la limite législative actuelle de 0,9 %, les ingrédients alimentaires peuvent être considérés comme n'étant pas produits à partir de matières premières génétiquement modifiées."

Origine animale :

D'après les informations reçues de nos fournisseurs de produits chimiques, la plupart des additifs chimiques utilisés dans la fabrication du carton ne sont pas d'origine animale. Cependant, certains additifs chimiques, par exemple le stéarate utilisé dans le revêtement de la dispersion, contiennent des composants qui peuvent être à base de suif. Ces composants sont en stricte conformité avec les exigences du Règlement (CE) 142/2011, y compris les exigences pour la transformation et la purification.

Le fabricant confirme que par la présente qu'aucune substance causant des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), y compris l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et la maladie de Creutzfeldt-Jakob (MCJ), n'est ajoutée intentionnellement dans la production du carton.

Allergènes alimentaires :

Le fabricant confirme que, en référence à la loi américaine FDA sur l'étiquetage des allergènes alimentaires et la protection des consommateurs (FALCPA) et à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011, les allergènes alimentaires suivants ou leurs produits dérivés ne sont pas ajoutés intentionnellement pour la fabrication du carton :

- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poissons et produits dérivés*
- Arachides et produits dérivés
- soja et produits dérivés*
- Lait et ses produits*
- Fruits à coque et produits à base de fruits à coque
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations susceptibles de provoquer un transfert de l'emballage alimentaire dans les denrées alimentaires dépassant 10 mg/kg exprimés en SO₂
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés

*Veuillez noter les exceptions de la directive 1169/2011/CE de la Commission, annexe II.

Les amidons de blé et/ou d'orge utilisés dans la production de carton contiennent de faibles quantités de gluten. Conformément au règlement (CE) n° 41/2009 de la Commission, les denrées alimentaires peuvent être vendues comme étant "sans gluten" si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg dans l'aliment vendu au consommateur final. Sur la base des calculs les plus défavorables, la teneur en gluten du carton ne dépasse pas 20 mg/kg et le carton est donc également considéré comme "sans gluten".

Intentionally added shall mean deliberately utilized in the formulation of a material or component where its continued presence is desired in the final product to provide a specific characteristics, appearance or quality. Please note that we do not analyze the paperboard for the substances listed below. Information below is based on information given by our chemical suppliers.

GMO :

The manufacturer confirms that Genetically Modified Organisms (GMO) as defined by European Union* are not intentionally added in the production paperboard. Our suppliers can however not exclude adventitious and technically unavoidable contamination**.

* http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/index_en.htm

** Regulation 1830/2003 on traceability and labeling of GMO; "The adventitious or technically unavoidable presence of GM-crops in conventional crops may occur as a result of seed production, cultivation, harvest, transport and processing. As long as the level of such contamination remains below the current 0.9 % legislative limit, food ingredients can be considered as not being produced from GM raw materials."

Animal origin :

Based on the information received from our chemical suppliers most of the chemical additives used in the production of Cardboard is not from animal origin. However, some chemical additives e.g. stearate used in the dispersion coating contain components, which may be based on tallow. These components are in strict compliance with the requirements of Regulation (EC) 142/2011 including requirements for the processing and purification.

The manufacturer confirms that, no substances causing Transmissible Spongiform Encephalopathies, TSEs including Bovine spongiform encephalopathy, BSE and Creutzfeldt Jakob Disease, CJD is intentionally added in the production of paperboard.

Food allergens :

The manufacturer confirms that, with reference to the US FDA Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act (FALCPA) and the Regulation (EU) No 1169/2011 Annex II, the following food allergens or products derived thereof are not intentionally added for the manufacture of paperboard:

- Crustaceans and products thereof
- Eggs and products thereof
- Fish and products thereof*

01863



PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE

- Peanuts and products thereof
- Soybeans and products thereof*
- Milk and products thereof*
- Nuts and products thereof*
- Celery and products thereof
- Mustard and products thereof
- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations that may cause transfer from food packaging into food exceeding 10 mg/kg expressed as SO₂
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof

*Please notice the exceptions in Commission Directive 1169/2011/EC, Annex II

Wheat and/or barley starches used in the production of paperboard contain minor amounts of gluten. According to Commission Regulation (EC) No 41/2009 foodstuffs may be sold as 'gluten-free' if the gluten content does not exceed 20 mg/kg in the food as sold to the final consumer. Based on the worst case calculations the gluten content of paperboard does not exceed 20 mg/kg and thus paperboard is also considered as "gluten-free".

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:

[Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement ajoutées au matériau:](#)

The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

- Bisphenol A
[Bisphénol A](#)
Bisphenol A
- Phthalate
[Phtalates](#)
Phthalates
- Titaniumdioxid
[Dioxyde de titane](#)
Titanium dioxide

Produktionsstandort

[Lieu de production](#)

Production site

- Finnland
[Finlande](#)
Finland

Zolltarifnummer

[Numéro tarif douanier](#)

Customs duty number

4823.9085

Zertifikate

[Certificats](#)

Certificates



Climatiquement neutre

Emballage

ClimatePartner.com/14268-2004-1003



01863



PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



Climate neutral

Packaging

ClimatePartner.com/14268-2004-1003



Disclaimer

Restriction

Disclaimer

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben der genannten Rechtsakte für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der technologischen Eignung des Materials in der konkreten Anwendung mit dem vorgesehenen Füllgut und für von der auf der Konformitätserklärung angegebenen Information abweichende Einsatzbedingungen hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Cette confirmation s'applique aux articles que nous fournissons tels que décrits. Selon cela, le matériau remplit les exigences des actes juridiques cités pour le contact avec les produits de remplissage spécifiés si les conditions de contact alimentaire spécifiées sont respectées. L'utilisateur doit se convaincre de l'adéquation technologique du matériau dans l'application spécifique avec le remplissage prévu et pour des conditions d'utilisation qui s'écartent des informations fournies sur la déclaration de conformité.

This confirmation applies to the items supplied by us as described. According to this, the material meets the requirements of the cited legal acts for contact with the specified fillers if the specified food contact conditions are met. The user must convince himself of the technological suitability of the material in the specific application with the intended filling and for conditions of use that deviate from the information provided on the declaration of compliance.

Reklamationen

Réclamations

Reclamations

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.


Si les livraisons ne correspondent pas aux spécifications décrites, elles peuvent être retournées et seront remplacées après contrôle.

Deliveries, which differ from the listed specifications, will be withdrawn and replaced after review.

Freigabe/Firmendaten

Validation/données sur l'entreprise

Approval company data

Erstellt durch: Etabli par: NARI Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par:  Andreas Meier Released by: (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 1 Version:
Datum: Date: 12.12.2022 Date:		Ersetzt Version: Remplace version: - Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 (1)270 16 20 - 31 Fax +43 (1)270 79 07 - 51 www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 www.pacovis.de/metzingen