

PRIME PAPERS INTERNATIONAL GmbH

Poststraße 8-10
DE-23669 Timmendorfer Strand

Tel: +49 4503 76 239 76 00

E-mail: sales@primepapers.de

VAT-No. DE450286495

TAX-No. 22 295 503 66

Registration: Amtsgericht Lübeck, HRB 25588 HL



PRIME PAPERS
INTERNATIONAL GmbH

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für

gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie BfR-Empfehlung XXXVI und XXXVI/2



BAKING®PRO
BAKING PAPER FOR PROFESSIONALS



BAKING®PLUS
BAKING PAPER FOR PROFESSIONALS



BAKING®PINK
BAKING PAPER FOR PROFESSIONALS



BAKING®PRIME
BAKING PAPER FOR PROFESSIONALS

Der Inverkehrbringer

PRIME PAPERS INTERNATIONAL GmbH

Poststraße 8-10

DE-23669 Timmendorfer Strand

erklärt hiermit, dass die eingesetzten Materialien und Rohstoffe der nachfolgend genannten Artikel gemäß den uns vorliegenden Testergebnissen den zulässigen Sicherheitsanforderungen gemäß §§ 30, 31 des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und somit den grundlegenden Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 (GMP) entsprechen.

Produkte: Bactrennpapier der Marke **BAKING** in den Sorten

BAKING®PLUS (Pergamentersatzpapier, weiß/braun, beidseitig silikonisiert)

BAKING®PINK (Pergamentersatzpapier, pink, beidseitig silikonisiert)

BAKING®PRO (Pergamentersatzpapier, weiß/braun, laugenbeständig, beidseitig silikonisiert)

BAKING®PRIME (GVP = Genuine Vegetable Parchment), weiß/braun, beidseitig silikonisiert)

Rechts- und Normenbezug:

Diese Produkte entsprechen den Vorgaben der **BfR-Empfehlung XXXVI** („Papier, Karton und Pappe für den Lebensmittelkontakt“).

Sie erfüllen zusätzlich die Anforderungen der **BfR-Empfehlung XXXVI/2** („Backpapier, Filterpapier und Filterschichten“).

Soweit Beschichtungen (Silikon) betroffen sind, entsprechen sie den Anforderungen der **Verordnung (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff.

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit allen Arten von **trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln** geeignet. Die Verwendung ist grundsätzlich bis zu einer Höchsttemperatur von 220 °C zulässig.

Rückverfolgbarkeit:

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Art. 17 ist durch die Angabe der **Chargennummer, des Produktionsdatenstempels oder einer eindeutigen Auftragsnummer** auf der Kennzeichnung gewährleistet.

