

Konformitätserklärung

Für Backstar Backpapiere, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen:

Gültigkeit bis 31.12.2026

Artikel 299 Backstar Cut Starter-Set 53 cm
300 Backstar Cut Nachfüllrolle 53 cm

Konformität Diese Artikel sind konform mit den aktuellen Fassungen der folgenden Verordnungen:
EU-Verordnungen 1935/2004, 2023/2006, 94/62/EG
BfR XXXVI, XXXVI/1, XXXI/2
Verordnung des EDI SR 817.023.21

Anwendungshinweise Die Backstar Backpapiere sind für den direkten Kontakt mit trockenen, feuchten und fetthaltigen Lebensmitteln geeignet. Es gelten folgende Einschränkungen:

- Maximale Erwärmung im Backofen bis 220 °C.
- Mikrowelle: Temperatur max. 150 °C.
- Tiefkühlagerung bis -20 °C zulässig.
- Kein Kontakt mit offenen Flammen oder Heizelementen/Grillfunktion.
- Lagerung: trocken, vor Sonnenlicht geschützt, bei Raumtemperatur.

Ort, Datum Kreuzlingen, den 08.10.2025

Unterschrift

Michael Neukomm

Zusatzverordnungen für Backstar Gastro Produkte

Gesamtmigration

Das BfR orientiert sich an der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Das Gesamtmigrationslimit (OML) zum Lebensmittelsimulanz beträgt 10 mg/dm² (Annahme: 1 kg Lebensmittel $\triangleq$ 6 dm²). Gemäss Lieferanteninformationen bestehen spezifische Migrationsgrenzwerte (SML), die zu überwachen sind. Zur Bestätigung, dass keine weiteren SML-relevanten Substanzen vorliegen, wurde ein 10-ppb-Screening durchgeführt.

Die Migration aus Papier wurde gemäss EN 14338 mit MPPO (Lebensmittelsimulanz E) bestimmt und mittels GC/HRMS quantifiziert.

Simulanz	Prüfbedingungen	mg/kg Simulanz	10-ppb-Screening
MPPO	10 Tage bei 40 °C, anschl. 2 h bei 175 °C	< 0,1	Keine Verbindungen oberhalb der Berichtsgrenze nachgewiesen
MPPO	30 Min. bei 220 °C	< 0,1	Keine Verbindungen oberhalb der Berichtsgrenze nachgewiesen

Typische Werte gemäss Analyse RISE AB, Referenzbericht 2022-0104.

Der OML-Test deckt direkten Kontakt mit trockenen, feuchten und fetthaltigen Lebensmitteln ab, Backen bis 220 °C sowie Lagerung bei/unter Raumtemperatur bis -20 °C. Für die Mikrowelle darf 150 °C nicht überschritten werden.

REACH / CLP

REACH (EG) 1907/2006 und CLP (EG) 1272/2008: ECHA-Kandidatenliste (SVHC) wird überwacht (einschl. endokriner Disruptoren). ChemSec SIN-Liste: keine der dort genannten Stoffe als Inhaltsstoffe im Einsatz.

Koscher / Halal

Zertifiziert durch Star-K (Pareve mit Passover). Nach Hersteller- und Lieferantenangaben werden keine Zutaten tierischen Ursprungs und kein Alkohol eingesetzt – Halal-Kriterien erfüllt.

MOSH / MOAH

Gemäss Hersteller- und Lieferantenangaben werden keine MOSH/MOAH zugesetzt. Gesamtgehalt an Mineralöl im Papier geprüft durch RISE und CTP (Frankreich): nicht nachgewiesen.

Lebensmittelallergene (EU Nr. 1169/2011, Anhang II)

Gemäss Lieferantenangaben werden keine der gelisteten Allergene (1–14) im Herstellprozess verwendet (u. a. Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite > 10 mg/kg, Lupine, Weichtiere). Prüfung Sulfite durch RISE.

Bestätigung von zusätzlichen Verordnungen, nicht lebensmittelbezogen

- 94/62/EG
- Materialrecycling (EN 13430)
- Energierückgewinnung (EN 13431)
- Biologisch abbaubar/kompostierbar (EN 13432)
 - OK compost INDUSTRIAL Testprogramm mit Referenz OK 01 Ausgabe F, TÜV
 - OK compost HOME Testprogramm mit Referenz OK 2 Ausgabe D, TÜV