

Antalis Verpackungen GmbH, Bunsenstraße 11, 70771 Leinfelden-Echterdingen

BÄKO-ZENTRALE eG
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg

erhalten am 18.01.2022
STAV 600109

Antalis Verpackungen GmbH
Bunsenstraße 11
70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 (0)711.75907-0
Telefax +49 (0)711.75907-89
info@antalis-verpackungen.de
www.antalis-verpackungen.de

Ihnen schreibt Olivier Riedlinger
E-Mail o.riedlinger@antalis-verpackungen.de

Telefon +49 (0)711.75907-85
Direkt-Fax +49 (0)711.75907-29
Datum 12.05.2021

Sehr geehrte Damen und Herren,,

unser Vorlieferant (Hersteller) bestätigt, für das von uns unter der Handelsbezeichnung

Bäko Perfekt, Rolle 50 cm / 200 lfm.
Lieferform: Rolle
Rollenlänge: 200 m
Rollenbreite: 500 mm
Grammatur: 41 g/m²
Farbe: gebleicht
Druck: unbedruckt
beidseitig silikonisiert
Hülse: 50 mm
Karton à 6 Rollen
Artikelnummer 11402-55

gelieferte Produkt, wie folgt:

„

Produktsicherheitserklärung

Der Inhalt dieser Erklärung gilt für den oben genannten Artikel

Die Papierfabrik, die dieses Papier herstellt, ist Hersteller von Backpapieren und Kochpapieren. Sie bietet ein breites Angebot an Back- und Kochpapieren für den professionellen und privaten Gebrauch. Alle Back- und Kochpapiere werden aus frischen Fasern hergestellt, die in nachhaltig bewirtschafteten nördlichen Wäldern bis zu ihrer Quelle zurückverfolgt werden können. Die Produktionseinheiten stellen Back- und Kochpapiere unter Einhaltung der guten Herstellungspraxis und eines nach ISO 9001, ISO 14001 und ISO 22000 bzw. BRC zertifizierten Qualitätsmanagementsystems her.

Back- und Kochpapier Beschreibung

Premium Bake

Pergamentpapier auf Basis von 100% gebleichtem Zellstoff, beidseitig Silikon beschichtet. Hervorragende Trennwirkung gegenüber allen Backwaren, auch für Salzbrezeln und extrem klebrige Produkte



Antalis Verpackungen GmbH
Geschäftsführer
Andreas Hauf, Hervé Poncin

Sitz Leinfelden-Echterdingen
Registergericht HRB 221264, Stuttgart
USt-IdNr. DE 147 809 725

WE PACK YOU 

Es gelten unsere AGB - online unter
www.antalis-verpackungen.de/agb

Produktzusammensetzung



Zertifizierte Managementsysteme und Kriterien

	Beschreibung	Werk A Hersteller	Werk B Hersteller	Antalis Verpackungen
ISO 9001	Qualität	X	X	X
ISO 14001	Umwelt	X	X	X
ISO 50001	Energie	X	X	X
ISO 22000	Lebensmittelsicherheit und Hygiene	-	X	-
ISO 45001	Sicherheit am Arbeitsplatz	X	X	über ISO 14001 + konzerneigenes Health & Safety System
BRC-CP	Lebensmittelsicherheit und Hygiene	X	-	-
IFS-HPC	Lebensmittelsicherheit und Hygiene	X	-	-
PEFC/FSC (COC Standards)	Forstwirtschaft	X	X	-
Das Produkt erfüllt folgende Kriterien				
Kosher (mit Pesach)		X	X	
Halal		X	X	
Nordic Swan	Umweltzeichen	X	X	
OK Kompost Home	Kompostierbarkeit	X	X	
OK Kompost Industrial	Kompostierbarkeit	X	X	



Kontakt mit Lebensmittel

Entsprechenserklärung

Der Hersteller erklärt, dass dieses Produkt mit den folgenden weltweiten Gesetzen und Empfehlungen für den Kontakt mit Lebensmitteln übereinstimmt. Die Papierqualität wird alle 2 Jahre von einem unabhängigen Labor (ISEGA) auf die Eignung für den Lebensmittelkontakt und die Einhaltung der Vorschriften und Empfehlungen geprüft, wobei auch die Konformitätserklärungen der Rohstofflieferanten und zusätzliche, auf vertraulicher Basis erhaltene Informationen berücksichtigt wurden. Der oben genannte Artikel ist, wie nachfolgend beschrieben, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet:

EU: Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	Entspricht der Verordnung wenn sachgemäß und für den vorhergesehenen Gebrauch angewendet Entspricht der Verordnung wenn sachgemäß und für den vorhergesehenen Gebrauch angewendet
Deutschland: Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), §§ 30 und 31 BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) XXXVI. Papier und Karton für Lebensmittelkontakt BfR XXXVI/2. Papier und Pappe für Backzwecke	Entspricht der Verordnung wenn sachgemäß und für den vorhergesehenen Gebrauch angewendet Entspricht der Verordnung wenn sachgemäß und für den vorhergesehenen Gebrauch angewendet Für trockene, nicht fetthaltige und fetthaltige Lebensmittel für Lebensmittelverpackungen sowie für Back- und Kochzwecke in Mikrowellen und konventionellen Öfen bei Temperaturen bis zu 220°C.
Italien Decreto Ministeriale 21 marzo 1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale	Für alle Lebensmittel
Frankreich Fiche MCDA n°4 (V02 01/01/2019). Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	Für alle Lebensmittel

USA: The Federal Food, Drug, and Cosmetic Act and all applicable food additive regulations, including: 21 C.F.R. §§ 176.170 ("Components of paper and paperboard in contact with aqueous and fatty foods") and 176.180 ("Components of paper and paperboard in contact with dry food")	Alle Arten von Lebensmitteln, ausgenommen Säuglingsnahrung und Muttermilch gemäß den FDA-Nutzungsbedingungen A. ("Hochtemperatur hitzesterilisiert (z. B. über 212° F) ") bis H (" Gefroren oder gekühlt: Fertig zubereitete Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, zum Zeitpunkt der Verwendung im Behälter aufgewärmt zu werden")
Mercosur: GMC Nr. 40/15 Technische Vorschrift über Materialien, Verpackungen und Geräte auf Zellulosebasis, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen GMC Nr. 42/15 Technische Vorschrift über zellulosehaltige Materialien, Verpackungen und Geräte, die dazu bestimmt sind, in Kontakt mit Lebensmittel beim Kochen oder Erhitzen im Ofen	Entspricht, wenn anwendbar und unter vorhersehbaren Einsatzbedingungen

Substanzen mit doppeltem Verwendungszweck

Substanz	E-Code	CAS-Nr.	
Sorbinsäure	E200	110-44-1	<0,006%
Sorbitan-Monostearat	E491	1338-41-6	<0,00004%
Polyethylenglykol-Sorbitan-Monostearat	E433	9005-65-6	<0,00002%
Xanthangummi	E415	11138-66-2	<0,00001%
Kolloidale Kieselsäure	E551	7631-86-9	<0,05%

Typische Anwendungen

Back- und Kochpapier ist für Anwendungen in herkömmlichen Öfen, Mikrowellenöfen und Bratpfannen vorgesehen (einmalige Verwendung). Zusätzlich eignet sich das Papier zur Lebensmittelkonservierung bei Raumtemperatur sowie in Kühl- und Gefrierschränken.

Temperature guide:

Appliance	Temperature range	Experienced usage time
Freezer	-30...0 °C	12 months
Refridgerator	+4 ...+7 °C	2 months
Room	+15 ...+30 °C	According to food type; Dry foods up to 12 months
Conventional oven		If at least 80 % of paper is covered by food, then:
	+220 °C	30 min
	+200 °C	60 min
	+180 °C	120 min
	+150 °C	4 hours
	+60...+100 °C	12 hours
	< +60 °C	24 hours
Microwave oven	max +150 °C	30 min
Frying pan	up to +300 °C*	10 min provided that at least 80 % of paper is covered by food.
Contact grill		
Merrychef®		
Turbochef®		

*siehe auch Kapitel 'Hitzebeständigkeit und Entzündung - Risikobewertung'



Wiederverwendbarkeit

Back- und Kochpapiere sind grundsätzlich für eine einmalige Verwendung konzipiert, so dass es in der Verantwortung des Herstellers liegt, dies zu gewährleisten. Dennoch kann es in der Regel mehrfach verwendet werden, abhängig von einer Vielzahl von Parametern, wie z.B. Backtemperatur, Backzeit, Feuchtigkeit des Backgutes, Abdeckfläche.

Der Hersteller hat keinen Einfluss auf die weitere Behandlung des Papiers. Fett, Speisereste und andere Verschmutzungen haben einen erheblichen Einfluss auf die Wiederverwendbarkeit (auf die Hitzebeständigkeit sowie die Trennfunktionalität). Da der Hersteller diese Faktoren nicht kennt und nicht beeinflussen kann, liegt die Wiederverwendbarkeit der Papiere in der Verantwortung des Kunden.

Insbesondere unter hygienischen Gesichtspunkten rät der Hersteller generell von einer Wiederverwendung des Papiers ab. HACCP-zertifizierte Betriebe, die nach einem definierten Hygienestandard produzieren, verwenden Backpapier grundsätzlich nur einmal. Damit vermeiden sie z. B. Kreuzkontaminationen und bieten ein Höchstmaß an Produktsicherheit.

Wärmebeständigkeit und Entzündung-Risikobewertung

Für beste Produktsicherheit folgen die europäischen Gesetze der deutschen Empfehlung BFR XXXVI/2. Sie schreibt eine Temperatur von 220°C (428°F) vor. Um den gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu entsprechen, ist in den meisten Ländern, in denen es nicht legal ist, Backpapiere mit höheren Temperaturen auf den Markt zu bringen, eine Höchsttemperatur von 220°C aufgedruckt.

In den nordischen Ländern Dänemark, Finnland, Norwegen und Schweden ist es für Hersteller möglich, die Eignung für den Einsatz im Lebensmittelkontakt bei Temperaturen bis zu 250 °C durch eine Risikobewertung nachzuweisen.

Für die Risikobewertung wurden zwei Arten von Risiken identifiziert:

eine Brandgefahr oder physische Beeinträchtigung und ein Risiko, bei Kontakt mit Lebensmittelsimulanzien nicht inert zu sein. Die Bewertung erfolgt durch die Durchführung entsprechender Tests mit repräsentativen Proben.

Prüfung der physikalischen Hitzebeständigkeit und Entzündung des-Backpapiers

Die Hitzebeständigkeit des Papiers wurde mit und ohne Backgut gemessen. Als Ergebnis wurde bestätigt, dass das Back- und Kochpapier Backprozesse bis 300°C (572°F) für 10 Minuten aushalten kann, unter folgender Bedingung: Das Backpapier muss mindestens mit 90% Backgut bedeckt sein. Unbedecktes (glattes) Papier auf dem Blech neigt dazu, bei hohen Temperaturen braun zu werden. Es wird auch spröde, aber es brennt nicht an.

Der Hersteller hat auch zwei Studien am VTT, Finnland (2006 und 2015) über die Entzündung von Backpapieren initiiert. Laut dieser Studie beginnt das Papier bei einer Temperatur von ca. 250 - 280°C (482-536°F) sehr schnell braun und brüchig zu werden. Der tatsächliche Entzündungspunkt, bei dem das Papier Feuer fängt, liegt jedoch bei über 440°C (824°F). Die Differenz zwischen der empfohlenen Maximaltemperatur von 220 °C und dem tatsächlichen Entzündungspunkt von >440 °C beträgt daher ≈220 °C, was nach dem Verständnis des Herstellers eine ausreichende Sicherheitsmarge zulässt, und es ist daher sicher, Backpapier bei Temperaturen bis 250 °C zu verwenden.

Brennendes Papier in Haushalts- oder Profi-Öfen basiert auf einer fehlerhaften Anwendung von Seiten des Benutzers (verschmutzter Ofen, Kontakt mit Heizelementen). Daher ist jeder Kontakt des Papiers mit den Heizelementen und Seitenwänden zu vermeiden. Und achten Sie auf ein sauberes Gerät (frei von fettigen Rückständen).

Migrationsprüfung Backpapier bei hohen Temperaturen

Um das Risiko der Migration von Schadstoffen aus dem Papier in Lebensmittel zu beurteilen, wurden von oben genannter Papierqualität mehrere Migrationsstudien in einem unabhängigen Labor durchgeführt, u. a:

Type	Food simulant	Temperature	Time	Result
Overall	10 % ethanol	at reflux	4 h	< 10 mg/dm ²
Overall	3% acetic acid	100 °C	4 h	< 10 mg/dm ²
Overall	olive oil	225 °C	2h	< 10 mg/dm ²
Overall	MPPO (tenax)	250 °C	30 min	< 10 mg/dm ²
Specific (BPA)	10 % ethanol	at reflux	8 h	not detectable
	3% acetic acid	100 °C	8 h	not detectable
	olive oil	175 °C	2 h	not detectable
Specific (PAA)	3% acetic acid	100 °C	8 h	not detectable
Specific (Hg, Pb)	3% acetic acid	100 °C	8 h	Lead: < 0,01 mg/kg Mercury: not detectable

Es wurde keine Migration oberhalb der Sicherheitsgrenzwerte beobachtet. Fluorierte Substanzen, wie perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS), optische Aufheller und Recyclingpapier werden nicht als Rohmaterial verwendet. Daher kann angenommen werden, dass es sicher ist, das Backpapier bei Temperaturen bis zu 250°C (482°F) zu verwenden.

Barriere Eigenschaften

Bei dem Produkt handelt es sich um ein hochveredeltes Papier mit guter Fettdichtigkeit nach DIN 53116.

Das Papier hat im Allgemeinen eine geringe Luftdurchlässigkeit.

Mineralöl

Dieses Produkt wird aus frischen Fasern hergestellt und enthält kein bedrucktes Recyclingmaterial. Bei der Herstellung dieses Produkts werden keine Mineralöle als Rohstoffe verwendet. Alle verwendeten Produktionschemikalien und Zusatzstoffe sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Nicht enthaltene Stoffe und Substanzen

Der Hersteller garantiert hiermit, dass die nachfolgend aufgeführten Substanzen nicht in seinen Produktionsprozessen verwendet werden. Basierend auf Tests und / oder Informationen von Rohstofflieferanten ist dieses Produkt frei von den nachfolgend aufgeführten Stoffen. Wenn diese Stoffe als Spuren in den Rohstoffen vorhanden sind oder während des Herstellungsprozesses entstehen, liegt ihr Gehalt unter den in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten oder Vereinbarung und überschreitet niemals den Schwellenwert von 0,1 % des Gewichts des Produkts..

Recyceltes Material	Das Produkt wird aus Neumaterialien hergestellt und enthält keine recycelten Materialien.
Chlor	Der für die Herstellung des Produkts verwendete Zellstoff stammt aus ECF- (elementar chlorfrei) und TCF- (total chlorfrei) Verfahren. Der chemische Zellstoffprozess ist ECF.
Fluor	Es werden im Herstellungsprozess des Produkts keine fluorierten Chemikalien oder Per- und Polyfluoralkylsubstanzen ("PFAS"), wie z. B. Perfluorooctansäure (PFOA) und Perfluorooctansulfonsäure und ihre Derivate (PFOS) verwendet.
Schwermetalle	Während des Herstellungsprozesses werden keine Schwermetalle absichtlich hinzugefügt. Die im Produkt vorhandenen Spuren von Blei, Quecksilber, Cadmium und Chrom (VI) überschreiten insgesamt nicht 100 ppm nach Gewicht, lt. Regelung in der • Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle
Gentechnisch veränderte Organismen (GMO)	Im Produktionsprozess werden keine GVO-basierten Rohstoffe verwendet. GVO im Sinne der EU-Richtlinie 2001/18/EG ist ein Organismus, mit Ausnahme des Menschen, bei dem das genetische Material in einer Weise verändert wurde, die auf natürliche Weise durch Paarung und/oder natürliche Rekombination nicht vorkommt
Tierischer Ursprung	Bei der Herstellung des Produkts werden keine Rohstoffe tierischen Ursprungs verwendet.
Epoxid-Derivate	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan-bis(2,3-epoxypropyl)ether ("BADGE", d. h. Bisphenol-A-DiGlycidyl-Ether), Bis(hydroxyphenyl)methan-bis(2,3-epoxypropyl)ether ("BFDGE", d. h. Bisphenol-F-DiGlycidyl-Ether) und Novolac-Glycidyl-Ether (NOGE), wie in der Verordnung (EG) Nr. 1895/2005 aufgeführt.
POP-Verordnung und bromierte Flammschutzmittel	Stoffe, die in der Verordnung (EG) Nr. 2019/1021 über persistente organische Schadstoffe "POPs" Anhang I aufgeführt sind, darunter z. B. polybromierte Biphenyle (PBBs) und polybromierte Diphenylether (PBDEs).
Nicht verwendet	Anthrachinon Azofarbstoffe und Azofarbstoffe gemäß der Definition in Anhang XVII der REACH-Verordnung Benzophenon und Hydroxybenzophenon Bisphenole Formaldehyd Gluten Isopropylthioxanthon (ITX) Melamin 4-Methylbenzophenon (4-mbp) Mono- und Diglyceride von Fettsäuren Naturkautschuklatexmaterialien Optische Aufheller Phthalate Polycarbonat Polychlorierte Biphenyle (PCBs) Styrol

Allergene	Der Hersteller garantiert, dass die in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II und im Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act von 2004 (FALCPA, U.S.A.) aufgeführten Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, nicht als Rohstoffe im Herstellungsprozess des Produkts verwendet werden. Dazu gehören z. B. Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine und Weichtiere.
------------------	--

Entsorgung

Das Produkt ist für die Verwendung der Konformitätszeichen "OK Compost Industrial" und "OK Compost Home" zertifiziert. Das bedeutet, dass das Produkt die Anforderungen der EN 13432 erfüllt. Einschließlich der biologischen Abbaubarkeit (geprüft nach ISO 14855-1). Schwermetalle und der Fluorgehalt liegen deutlich unter den Höchstwerten, wie sie in den Normen EN 13432 (2000), NF T51-800 (2015), ASTM D6868 (2017) und CAN/BNQ 0017-088 (2010) vorgeschrieben sind.

Die Kompostierung des Produkts führt zu einem Kompost, der für wachsende Pflanzen sicher ist. Die Ökotoxizität wurde bei der Untersuchung nach EN 13432 nicht festgestellt.

Die Toxizität für Regenwürmer wurde von einem unabhängigen Labor gemäß der ASTM E 1676-Methode des im Auflösungsversuch erzeugten Komposts getestet. Die Ergebnisse zeigten, dass bei der Zersetzung des Produkts im Kompost keine Rückstände oder Abbauprodukte vorhanden waren, die die Lebensfähigkeit und das Durchschnittsgewicht der Regenwürmer beeinträchtigen würden.

Das Papier kann gemäß den Normen: stoffliche Verwertung EN 13430 und energetische Verwertung EN 13431 recycelt werden. Gebrauchte oder verunreinigte Papiere können zusammen mit Lebensmittelabfällen in speziellen Containern entsorgt werden, die dann an Kompostier- oder Biogasanlagen weitergeleitet werden. Das Papier kann auch der thermischen Verwertung zugeführt werden.

REACH

Der Hersteller garantiert, dass die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe erfüllt sind und bei der Herstellung der Papierqualität nur Chemikalien verwendet werden, die den in der Verordnung festgelegten Bestimmungen entsprechen.

Die Papierqualität erfüllt die relevanten Beschränkungen, die in Anhang XVII der REACH-Verordnung über Beschränkungen der Herstellung, des Inverkehrbringens und der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe, Gemische und Erzeugnisse festgelegt sind. Darüber hinaus werden die in Anhang XIV aufgeführten zulassungspflichtigen Stoffe nicht verwendet.

Gemäß der REACH-Verordnung sind Lieferanten von Chemikalien und Erzeugnissen verpflichtet, nachgeschaltete Anwender über das Vorhandensein von Stoffen zu informieren, die auf der Kandidatenliste der besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) für die Zulassung oberhalb der Meldegrenze aufgeführt sind. Basierend auf diesen Informationen enthält die Papierqualität des Herstellers keine besonders besorgniserregenden Stoffe oberhalb der Meldegrenze von 0,1 %.

Empfehlung zur Lagerhaltung

Das Produkt sollte in der Originalverpackung unter Einhaltung der folgenden Bedingungen gelagert werden:

- Geschützt vor Wnd, Wasser, Frost und direkter Sonneneinstrahlung
- Trocken, sauber und fern von Feuchtigkeit
- Lagertemperatur sollte zwischen 15 – 25 °C liegen
- Geschützt vor Schmutz und jeder Art von Schadensquellen

Disclaimer

Die in dieser Erklärung gemachten Angaben gelten nur für das oben genannte Produkt wie es die produzierende Papierfabrik verlassen hat. und ersetzen nicht die notwendigen Tests für den Endverbrauch. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen oder nicht instruierten Gebrauch des Produktes entstehen.

Diese Erklärung ist nicht als Garantie für die Eignung für einen bestimmten Zweck oder eine bestimmte Endanwendung anzusehen. Es liegt in der Verantwortung des Endverbrauchers, die Eignung des Produkts für eine bestimmte Anwendung oder einen bestimmten Endverbrauch zu überprüfen.

Die in dieser Erklärung enthaltenen Informationen wurden zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung von der produzierenden Papierfabrik überprüft und haften nicht für zukünftige Änderungen der in dieser Erklärung enthaltenen Informationen, Inhalte, Prozesse, behördlichen oder rechtlichen Anforderungen.

”

Danach erfüllt o.g. Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben der angegebenen Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Mit freundlichen Grüßen

Olivier Riedlinger (i.A.)
Qualitätsmanagement
Antalis Verpackungen GmbH

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.