

Konformitätserklärung

RAGALLER GmbH & Co BETRIEBS KG

Schleißheimer Straße 93c
D-85748 Garching b. München

RAGALLER

Telefon: +49 (0)89 45125-0
Telefax: +49 (0)89 45125-200

E-Mail: qm@ragaller.com

BÄKO München Altbayern und Schwaben eG
Lindenring 1
82024 Taufkirchen

Kontakt: **Michael Wiedemann /**
Christin Randel
Zeichen: **MWI / CR**
Telefon: **+49 (0) 39205-41 11 76**
Telefax: **+49 (0) 39205-41 11 95**
E-Mail: **qm@ragaller.com**

Langenweddingen, 05.05.2023

Konformitätserklärung – Papier

Art.-Nr.	Bezeichnung	Material
240302	Secare-Rollen 55cm Pergament-Ersatz 40g/m ² weiß 10kg / Rolle	Pergamentersatz Papier
240593	Kochpergament-SAGA 41g/m ² Spenderbox 33x27cm beidseitig siliconisiert weiß Hitzebeständig bis 220°	Pergamentersatz Papier
260100	Bäckerfaltenbeutel 433 - 20+7x42cm Cellulose-Papier gefädelt weiß	Cellulose Papier
260388	Bäckerfaltenbeutel 442 - 31+8x48cm "Gönn Dir was" Kraftpapier gefädelt braun	Kraftpapier
261002	Snack-Taschen 15x17cm Pergament-Ersatz-Papier weiß	Pergamentersatz Papier
261009	Snack-Taschen 15x17cm Kraftpapier 40g/m ² braun	Kraftpapier
261340	Spitztüten 19cm - 125g Pergament-Ersatz-Papier gefädelt weiß	Pergamentersatz Papier
262300	Kreuzbodenbeutel 36x52cm 10kg 2-fach Kraftpapier braun	Kraftpapier

Auf Basis der Informationen unserer Vorlieferanten stellen wir Ihnen die folgende Konformitätserklärung aus:

Hiermit bestätigen wir, dass die von der Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG gelieferten und zukünftig zuliefernden, oben genannten Produkte, den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften in ihrer jeweiligen aktuellen Fassung entsprechen.

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Bedarfsgegenständeverordnung
- EG VO 2023/2006
- Empfehlungen des BfR (z.B. XXVIII)
- EU-Richtlinie über Verpackungen & Verpackungsabfälle 94/62 EG

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.
Ab Ausstellungsdatum 1 Jahr.

Anwendungsbeschreibung:

Arten von Lebensmitteln für die das Material geeignet sind:

Papier-Qualität	Eignung für den Kontakt mit
Peachtreat-Papier	trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln
Wachspapier	trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln
Pergamentersatz-Papier	trockenen, feuchten und fettenden Lebensmitteln
Kraftpapier	trockenen, leicht fettenden Lebensmitteln
Cellulose-Papier	trockenen, nicht fettenden Lebensmitteln

Die eingesetzten Druckfarben entsprechen der EuPIA-Leitlinie „Druckfarben für die Außenbedruckung von Lebensmittelverpackungen“ der European Printing Ink Association. Die im Bedarfsfall eingesetzten Klebstoffe entsprechen den BfR-Bestimmungen.

Insbesondere weisen wir darauf hin, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf.

Lagerbedingungen:

Zeit	Produzenten empfehlen ein max. Lagerung von 12 Monaten
Temperatur	ideal: Raumtemperatur oder darunter, aber auf jeden Fall frostfrei
Luftfeuchte	normal 50-60%
sonstiges	– vor direkte und indirekte Sonneneinstrahlung schützen – angebrochene Kartons sorgfältig verschließen

Unsere Papiere sind frei von optischen Aufhellern und Konservierungsstoffen und können unbedenklich zur Lebensmittelverpackung eingesetzt werden.

Sämtliche an Sie gelieferten o.g. Produkte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Sollten Sie diesbezüglich Aktualisierungen ergeben, werden wir Sie un-aufgefordert darüber informieren und Ihnen die neue Lebensmittel-Unbedenklichkeitserklärung zusenden.

Des Weiteren bestätigen wir die Chargen-Kennzeichnung sowie die dadurch ge-währleistete Rückverfolgbarkeit aller gelieferten Produkte gemäß EG VO 1935/2004, Artikel 17.

Die Erklärung gilt unter der Bedingung, dass die Artikel unter normalen und vorge-sehenen Bedingungen eingesetzt werden, sowie einer Handhabung und Lagerung bei der die spezifischen Merkmale des Produktes erhalten bleiben.

Inverkehrbringer Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG
(Einführer): Schleißheimer Str. 93c; D-85748 Garching bei München

Die in dieser Konformitätserklärung aufgeführte(n) produktspezifische(n) Verordnung(en) liefern die Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllen die Produkte bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verpackung der angegebenen Füllgüter. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehende Eignung der Produkte für das vorgesehene Füllgut, hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Ragaller GmbH & Co. Betriebs KG

Erstellt von: Christin Randel (09.02.2021)