# Konformitätserklärung
# für Lebensmittelbedarfsgegenstände – BÄKO-Eigenmarke

| | | | |
|---|---|---|---|
| Produktbezeichnung: | BÄKO-Backtrennp 60x40cm 41g Perfekt | Art.-Nr. GEVIS: | *600029* |

## Allgemeine Angaben

| | | | |
|---|---|---|---|
| | BÄKO-ZENTRALE eG | | |
| Straße: | Am Kiekenbusch 4 | | |
| Postleitzahl: | 47269 | Ort: | Duisburg |
| Telefon: | 0203 7648 187 | Telefax: | 0203 7684 44300 |
| E-Mail: | Sascha.Ernst@baeko.de | | |
| Ansprechpartner: | Sascha Ernst | | |
| GTIN: | | | |

## Erklärung

Hiermit bestätigen wir auf Basis der Vorlieferanteninformationen, dass die gelieferten Verpackungen den deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften in ihrer jeweils gültigen Fassung entsprechen, insbesondere der VO (EG) 178/2002, der VO (EG) 1935/2004, der VO (EG) 2023/2006, dem LFGB und der BedarfsgegenständeVO, sowie den BfR-Empfehlungen, soweit anwendbar.
Die Rückverfolgbarkeit der angelieferten Materialien ist gewährleistet.

**Verpackungen** entsprechen darüber hinaus insbesondere der VO (EG) 372/2007, der RL 94/62/EG und dem Verpackungsgesetz. Zellglas entspricht der RL 2007/42/EG in der jeweils gültigen Fassung.
**Maschinen und Anlagenteile** entsprechen darüber hinaus den zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens gültigen einschlägigen Normen für Lebensmittelmaschinen und -geräte. Wir bestätigen, dass die bearbeiteten Lebensmittel durch unsere Anlage bei bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht negativ beeinflusst werden. Es können von uns freigegebene „Food Grade" Schmierstoffe (z.B. „H1") eingesetzt werden.
**Lacke und Beschichtungen** entsprechen der VO (EU) 2018/213 und der VO (EG) 1935/2004.
**Schmierstoffe** sind unbedenklich und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet (z.B. NSF-H1, „Food Grade", o.ä.). Die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter (Erstellungsdatum nicht älter als 2 Jahre) und technischen Merkblätter/Produktbeschreibungen sind beigelegt.
**Reinigungsmittel** sind für die Reinigung in Lebensmittelbetrieben und insbesondere für die Reinigung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt bei bestimmungsgemäßer Anwendung gemäß mitgelieferter Gebrauchsanleitung geeignet. Die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter (Erstellungsdatum nicht älter als 2 Jahre) / technische Merkblätter / Produktbeschreibungen und ggf. vorhandene Gutachten sind beigelegt.

### Das oben genannte Produkt ist

☒ geeignet für alle Lebensmittel

☐ geeignet ☐ nicht geeignet für folgende Lebensmittel und/oder Arten von Lebensmitteln, ggf. unter Berücksichtigung nachfolgend spezifizierter Temperatur- und/oder Lagerungsbedingungen (bitte ggf. Beiblatt verwenden):

Es wird empfohlen die Back- und Kochpapiere in traditionellen Öfen (Hitzebeständig bis 220°C), Mikrowellenöfen
und Bratpfannen (einmal Anwendung) einzusetzen. Zusätzlich kann das Papier in Kühlschränken bei 4°C bis zu 2
Monaten und in Gefrierschränken bei 0°C bis -30°C bis zu 12 Monaten eingesetzt werden. Zur Kurzanwendung in
Kontaktgrills, Bratpfannen, Turbo und Merry Chefs kann das Back- und Kochpapier für 10 Minuten bei 300°C eingesetzt werden, wenn es zu mindestens 80% bedeckt ist.
Trockene Lebensmittel können unter Raumtemperatur in Kontakt mit dem Papier für mindestens zwölf Monate aufbewahrt werden.

| |
|---|
| Bei Lacken/Beschichtungen: Höchstes Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Produktes festgestellt wurde: |

**Vorstehende Daten beruhen auf den Angaben unserer Vorlieferanten und entsprechen unseren besten Erfahrungen und Kenntnissen und dienen zur Information.**
**Dieses Konformitätserklärung ersetzt alle bisherigen Konformitätserklärungen.**

Duisburg, 03.07.2025

_____

Ort, Datum

**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.**

# Konformitätserklärung
# für Lebensmittelbedarfsgegenstände - BÄKO Eigenmarke

Weitere Informationen zu Lebensmittelbedarfsgegenständen **aus Kunststoff.**
Bitte diese Seite für jeden Artikel mit Lebensmittelkontakt gesondert ausfüllen!

| | | | |
|---|---|---|---|
| Produktbezeichnung: | BÄKO-Backtrennp 60x40cm 41g Perfekt | Art.-Nr. GEVIS: | *600029* |
| Produktmaterial: | **Pergamenterstaz, Silikon** | | |

**Bestätigung:**
Hiermit bestätigen wir auf Basis der Vorlieferanteninformationen, dass das Produkt den Vorschriften der VO (EG) 1935/2004, VO (EU) 10/2011, der VO (EG) 1895/2005, der VO (EG) 282/2008 und der RL 2007/19/EG in ihrer jeweils gültigen Fassung entspricht.
Die Rückverfolgbarkeit der angelieferten Materialien ist gewährleistet.

Enthält das Produkt Stoffe und/oder Abbauprodukte, die Verwendungsbeschränkungen gemäß der Bedarfsgegenständeverordnung oder der VO (EU) 10/2011 (Anhang I und II) unterliegen oder für die diese Verordnungen Spezifikationen enthalten?

| | | | |
|---|---|---|---|
| ☒ | **nein** | ☐ | **ja, folgende** (enthaltene Stoffe bitte aufführen und in einer Anlage erläutern!) |

| Nr. | Stoffbezeichnung |
|---|---|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |

Enthält das o.g. Produkt Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegt oder für die Reinheitskriterien nach der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung gelten (Dual-Use-Stoffe)?

| | | | |
|---|---|---|---|
| ☒ | **nein** | ☐ | **ja, folgende** (enthaltene Stoffe bitte aufführen und in einer Anlage erläutern!) |

| Nr. | Stoffbezeichnung |
|---|---|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |

| **Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:** | |
|---|---|
| Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen: | |
| Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material **nicht** in Berührung kommen sollen: | |
| Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: | Back- und Kochpapiere sollten in Ihrer Originalverpackung unter Einhaltung der folgenden Bedingungen gelagert werden: |

| | |
|---|---|
| | ▪ Geschützt vor Wind, Wasser, Frost und direkter Sonneneinstrahlung<br>▪ Trocken und von Feuchtigkeit fern halten<br>▪ Lagertemperatur zwischen min. 0°C und max. 40°C<br>▪ Geschützt vor Schmutz und jeder Art von Schadensquellen<br>▪ Lagerzeit: 3 Jahre |
| Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Produktes festgestellt wurde: | |

**Vorstehende Daten beruhen auf den Angaben unserer Vorlieferanten und entsprechen unseren besten Erfahrungen und Kenntnissen und dienen zur Information.**
**Dieses Konformitätserklärung ersetzt alle bisherigen Konformitätserklärungen.**
03.07.2025

_____

Ort, Datum
**Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.**