

Lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung

Für unseren Artikel:

Formatpapier "Von Ihrem Bäcker- meister" 40x50cm

mit der folgenden Artikel-Nummer:

465302740

Hiermit bestätigen wir auf der Grundlage der uns vorliegenden Lebensmittelunbedenklichkeits-
erklärung des Produzenten, dass die von uns oben genannten Artikel für den Kontakt mit Lebensmitteln
geeignet sind und den dafür vorgesehenen Gesetzen sowie Richtlinien entsprechen.

Zum eigenen Schutz unserer Lieferquellen sind Vorlieferant und Untersuchungslabor sowie dritte
beteiligte Personen unkenntlich gemacht. Die uns vorliegende Originalerklärung kann den zuständigen
Behörden auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden.

Unsere Bestätigung setzt voraus, dass der Packstoff sachgemäß weiterverarbeitet wird. Die spezielle
Eignung dieses Packstoffes kann nur vom sachkundigen Füllguterzeuger oder Abpacker beurteilt
werden.

Diese Konformitätserklärung ersetzt zuvor ausgestellte Konformitätserklärungen und besitzt eine
allgemeine Gültigkeit ab Ausstellungsdatum bzw. bis zur Änderung der Gesetzeslage.

Göttingen, den 20.03.2026

Nette GmbH
Göttingen


Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung des Lieferanten:

ANFANG LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitserklärung Statement of Food Contact Suitability

Auftraggeber / Customer	Nette GmbH
Artikel-Bezeichnung / Article description	Formatpapier
Artikel-Nr. / Article-no.	Artikelliste Formatpapier vom 19.03.2026- Artikelgruppe 4
Hersteller / Producer	[REDACTED]

Materialspezifikation / Material specification

1. Primärmaterial / Primary Material

Hersteller des Materials / Manufacturer of the Materials: Materialbezeichnung Hersteller / Material Description of the Manufacturer :	[REDACTED]
Gegenstand / Object (Papier / Paper, Folien / Film, Beutel / Bag)	Formatpapier
- Material / Material (Papier/ Paper, Kunststoff / Plastic, Holz / Wood, Glas / Glass)	weiß Cellulose
- spezifische Qualität / specify quality (PE, PET)	
- Abmessung / Dimension (L, B, H) / (L, W, H), Durchmesser / Diameter, Fläche / Expanse	Artikelliste Formatpapier vom 19.03.2026-Artikelgruppe 4
- Materialstärke / Material Thickness	40 g/m ²
- Farbe / Color, Anzahl / Number, Druckverfahren / Printing Process	Artikelliste Formatpapier vom 19.03.2026-Artikelgruppe 4
Einfärbung / Coloring ?	Ja / Yes Nein / No
	X
- Gewicht / Weight	Artikelliste Formatpapier vom 19.03.2026-Artikelgruppe 4
- Leim / Glue	
- Kontaktbedingung mit Lebensmittel / Condition of - contact with food	geeignet

Hiermit bestätigen wir, dass das oben bezeichnete Produkt den Anforderungen der folgenden Richtlinien, Verordnungen, Gesetzen und Anforderungen entspricht.

We hereby confirm that the above mentioned product comply with the Regulations, Directives, Laws and requirements as described below.

Allgemein / General	X	Europäische Rahmen-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und 10/2011 für Lebensmittelkontaktmaterialien European Framework-Regulation (EC) No. 1935/2004 and 10/2011 for food contact materials
	X	Europäische GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 zur Guten Herstellungspraxis inkl. Änderungen European GMP-Regulation (EC) No. 2023/2006 on Good Manufacturing Practice incl. amendments
	X	Deutsches Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01. September 2005 [BGBl. 2005 I, S. 2618] und Änderungen German Food and Feed Ordinance and amendments
	X	Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.02.2023 für Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt Recommendation XXXVI of Federal Institute for Risk Assessment (BfR) as of 01.02.2023 for paper and board for food contact
	X	Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.1994 inkl. Änderungen Guideline 94/62/EG from packaging and packaging waste of 20.12.1994 incl. amendments
	X	Europäische Verordnung Nr. 2019/1021 über persistente organische Schadstoffe (POP) European Regulation No. 2019/1021 on persistent organic pollutants (POPs)

Nicht-absichtlich zugefügte Substanzen (NIAS) / Non-intentionally added substances (NIAS)

Eventuell vorhandene NIAS (Verunreinigungen, Abbau- und Reaktionsprodukte) wurden per GC/MS-Screening untersucht. Falls dabei NIAS nachweisbar waren, wurde die Verbrauchersicherheit durch international anerkannte wissenschaftliche Grundsätze zur Risikobewertung bestätigt.

Potentially present NIAS (impurities, degradation- and reaction-products), were investigated via a GC/MS-screening. In case NIAS were detectable, consumer safety was ascertained by internationally accepted principles for risk-assessment.

Inertheit des Lebensmittel-Kontaktmaterials / Inertness of the food contact material

Der Nachweis, dass die organoleptischen Eigenschaften (Geruch, Geschmack und Farbe) von Lebensmitteln nicht unverträglich verändert werden war genauso Teil des Untersuchungsumfangs zur des Artikels 3 der Rahmen-Verordnung (EG) Nr 1935/2004 wie die Untersuchung der Gesamtmigration (sofern rechtlich für den geprüften Artikel vorgesehen).

A confirmation that the organoleptic properties (smell, taste and colour) of foods are not changed unacceptably was part of the test scope to prove compliance with Article 3 of the Framework-Regulation (EC) No 1935/2004 as well as the investigation of overall migration (if legally required for the tested article).

**Spezifikationen zur Verwendung des Materials, insbesondere
Specifications on the use of the material or article, such as:**

<p>Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en)</p> <p>Type or types of food with which it is intended to be put in contact</p>	<p>Anwendungen:</p>	
	- ohne direkten Kontakt mit der bedruckten Fläche	x
	- trockene, auch pulverförmige Lebensmittel	x
	- fetthaltige Lebensmittel	
	- wasserhaltige Lebensmittel	
	- flüssige Lebensmittel	
	- säurehaltige Lebensmittel	
	- tiefgefrorene Lebensmittel	
	- nicht gefrorenes LM wird gemeinsam mit dem Material eingefroren (Verpackung)	
	- gefrorenes LM wird nach Tiefkühlung verpackt	
- Material (Verpackung) kann gemeinsam mit dem LM erhitzt werden (Zeit und max. Temperatur)		
<p>Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel</p> <p>Time and temperature of treatment and storage in contact with the food</p>	<p>Langzeitlagerung bei Raumtemperatur</p> <p>Long-term storage at room-temperature</p>	
<p>Geprüftes Oberflächen-/Volumen-Verhältnis</p> <p>Tested surface/Volume-ratio</p>	<p>EIN ARTIKEL / 1 dm² zu 100 ml Prüflebensmittel</p> <p>ONE ARTICLE / 1 dm² with 100 ml food simulant</p>	

Die Druckfarben sind frei von Schwermetallen und Kohlenwasserstoff.

Die Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung vom Lieferanten liegen vor.

Es bestehen keine Bedenken gegen die Verwendung des untersuchten Produktes im direkten Lebensmittelkontakt im Sinne der europäischen Rahmen-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der europäischen GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 und der §§ 30 und 31 des LFGB (BGBl Nr. 55 vom 06.09.2005) sowie der Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 01.06.2019, jeweils inklusive aller beim Ausstellungsdatum gültigen Ergänzungen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung deckt explizit nur Lebensmittelarten und Anwendungsbedingungen ab, die durch die Angaben im oberen Teil eingeschlossen sind. Der Inverkehrbringer kann keinerlei Verantwortung übernehmen für alle darüber hinaus gehenden Lebensmittelarten oder Kontaktbedingungen (Dauer, Temperatur), da diese unvorhergesehene Wechselwirkungen mit dem Artikel hervorrufen und damit die Unbedenklichkeit des Artikels beeinträchtigen können. Falls erforderlich, müsste eine erneute Unbedenklichkeitsprüfung erfolgen.

Diese Unbedenklichkeitserklärung basiert auf dem untersuchten Muster der Eigenkontrolle und den zur Verfügung gestellten Dokumenten. Der Inverkehrbringer stellt sicher, dass die Routineproduktion diesem untersuchten Muster entspricht. Jede Änderung der Rezeptur, der Rohstoffe oder der Produktionsabläufe kann die Unbedenklichkeit des Produktes beeinflussen. Die Gültigkeit der zugrunde liegenden Rohstoffdatenblätter ist sicherzustellen.

There are no concerns regarding the use of the investigated product in direct contact with foodstuffs according to the European Framework-Regulation (EC) No 1935/2004, the European GMP-Regulation (EC No. 2023/2006, the European Biocides-Regulation (EU) No. 528/2012 and §§ 30 and 31 of the German Food and Feed Ordinance (BGBl No. 55 of 06.09.2005) as well as Recommendation XXXVI of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) of 01.09.2017, including all respective amendments valid at the date of issue.

This 'Statement of Food Contact Suitability' explicitly covers only food types and application conditions which are included by the above mentioned specifications. The distributing company cannot take responsibility for any further food types or application conditions (duration, temperature) which could cause unforeseeable interactions with the article and thereby could adversely affect the food contact suitability of the article. If necessary, a new suitability check would need to be performed.

This 'Statement of Food Contact Suitability' is based on the tested sample (see sample number) and provided documents. The distributing company assures that the routine production matches it. Any change in the formulation, the raw materials or the production processes might influence the suitability for food contact of the product. In consequence, this document is valid as long as no change in the above parameters or the relevant legislation occurs. The validity of the given raw material data sheets has to be ensured.

den 20.03.2026

**Rechtsverbindliche Unterschrift des Inverkehrbringers /
Legally binding signature of distributing company**

Firma / Company:

[Redacted signature area]

Unterschrift / Signature

ENDE LEBENSMITTELUNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG DES LIEFERANTEN