



**Declaration of compliance for food contact article 16 of
REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL**

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR LEBENSMITTELKONTAKT NACH
ARTIKEL 16 DER VERORDNUNG (EG) NR. 1935/2004**

Producer / HERSTELLER

PlanetPac GmbH Bachstraße 6 DE - 22885 Barsbüttel

Material type (composition) MATERIALTYP (ZUSAMMENSETZUNG)

tb: cotton, adhesive Na-Carboxymethylcellulose, spices and/or herbs

Baumwolle, Na-Carboxymethylcellulose, Gewürze und/oder Kräuter

complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and objects intended to come into contact with food and Regulation (EC) No. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and objects that intended to come into contact with food

entspricht den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Legal requirements / RECHTLICHE BESTIMMUNG

European union EU

Compliance with Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food, EU Regulation 2023/2006 (GMP regulation) on Good Manufacturing Practice for materials and articles intended to come into contact with food to come into contact.

Einhaltung der Rahmenverordnung 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, der EU-Verordnung 2023/2006 (GMP-Verordnung) über Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

**Conditions of use and compliance with threshold values /
VERWENDUNGSZWECK & EINSCHRÄNKUNGEN**

under normal or foreseeable conditions of use:

Unter normalen & vorhersehbaren Gebrauchsbedingungen

Type(s) of food or processes for which the material is suitable:

dry foods

dry and fat-free foods

wet and watery foods

food containing fat

here: dry and semi dry sausage

Storage of sausage products at room temperature for up to 12 months

Treatment/thermal process (maturation)

Temperatures till 25°C



-Art/Arten von Lebensmitteln oder Verfahren, für die das Material geeignet ist:

Trockene Lebensmittel
Trockene und fettfreie Lebensmittel
Nasse und wasserhaltige Lebensmittel
Fetthaltige Lebensmittel

Hier insbesondere Dauerware und Halbdauerware
Lagerung Wurstprodukte bei Raumtemperatur bis zu 12 Monate
Behandlung/Thermische Belastung (Reifung):
Temperaturen bis 25 °C

Migration checks / MIGRATIONSPRÜFUNGEN

In accordance with legal requirements (Regulation (EU) No. 10/2011 on plastic materials and articles), we check our products with our pre-suppliers for compliance with the maximum quantities/limit values. (Regulation isn't relevant for cotton)

Gemäß rechtlicher Vorgabe (Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff) sowie der ggf. BfR-Empfehlungen prüfen wir mit unseren Vorlieferanten die Einhaltung der Höchstmengen/Grenzwerte unserer Produkte.
(Die Verordnung ist für Baumwolle nicht relevant)

Information to „Dual-Use“ substances / Hinweis zu „Dual-Use“-Stoffen

According to our knowledge, laboratory analyses and the information from pre-suppliers, the following substances, which are also permitted as food additives, may be included:

Nach unserem Kenntnisstand, Analysen und den Informationen von Vorlieferanten können folgende Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoff erlaubt sind, enthalten sein:

| substances | Stoffbezeichnung | CAS-Nr. | E-Nr. |
|---|---|----------------|--------------|
| Acetylated distarch phosphate | Acetyliertes Distärkephosphat | | 1414 |
| Glycerides C16-C18 C 18 unsaturated | Glyceride C16-C18 C 18 ungesättigt | 67701-30-8 | |
| Mono and diglycerides of fatty acids | Mono u. Diglyceride von Speisefettsäuren | 67254-73-3 | 471 |
| Polyethylenglycolсорbitanmonostearat Polysorbat 60 | Polyethylenglycolсорbitanmonostearat Polysorbat 60 | 9005-67-8 | 435 |
| Polydimethylsiloxane | Polydimethylsiloxan | 63148-62-9 | 900 |

Note: For Additives, even if not used directly, we cannot completely rule out traces in their ubiquitous area. Hinweis: Additive wenn auch nicht direkt eingesetzt, können im Spurenbereich aufgrund ubiquitären Vorkommens nicht völlig ausgeschlossen werden.

Traceability / RÜCKVERFOLGBARKEIT

Traceability of the product according to Regulation (EC) No. 1935/2004 is guaranteed by the batch number/production date. This confirmation applies to the delivered product and its use as specified. Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produkts ist durch die Chargennummer/ Produktionsdatum gewährleistet. Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt und dessen Verwendung wie spezifiziert.



General / ALLGEMEIN

As part of the conformity testing, the product complies with the specified Food contact conditions the legal requirements. By difference of the intended use, the user is responsible for checking the conformity and suitability.

We re not liable for damage based on improper use of the product.

Im Rahmen der Konformitätsprüfung erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben. Bei Abweichungen vom Einsatzzweck obliegt die Konformitäts- und Eignungsprüfung dem Verwender.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die auf eine unsachgemäße Verwendung des Produktes zurückzuführen sind.

04.08.2024

PlanetPac GmbH Germany
Dipl.Ing Lebensmitteltechnologie
QM / qualitymanagement