

Übereinstimmungserklärung

Seite 1

Übereinstimmungserklärung/Produktsicherheitsdatenblatt

Produktname(n):	Backtrennpapier, Multibake 602 Backtrennpapier, Premiumbake 603 Backtrennpapier, One Bake Backtrennpapier, One Side Bake
Produktbeschreibung:	Fettdichte Back- und Kochpapiere, mit Silikon beschichtet (ein- oder beidseitig)
Flächengewicht(e):	38 - 57 g/m ²
Faserherkunft:	100% Frischfaser aus kontrolliertem und zertifiziertem Anbau (PEFC oder FSC zertifizierte Wälder)
Bleichung:	ECF (elementary chlorine free) oder TCF (totally chlorine free) gebleicht oder ungebleichte Qualitäten
Produktionswerke:	Hersteller A Werk Deutschland Hersteller A Werk Finnland
Verarbeitung:	Andreas Th. Bausch GmbH & Co. KG Daimlerstr. 2 21423 Winsen (Luhe) Deutschland

Übereinstimmungserklärung

Seite 2

Zertifizierte Managementsysteme und Zertifikate:

	Lieferant A / Werk A	Lieferant A / Werk B	Bausch Papier
ISO 9001	X	X	X
ISO 14001	X	X	-
ISO 50001	X	X	-
ISO 22000	-	X	-
OHSAS 18001	X	Eingeführt aber nicht zertifiziert	-
BRC-CP	X	-	-
IFS-HPC	X	-	-
PEFC/FSC (COC Standards)	X	X	In Planung
Erfüllte Kriterien:			
Kosher	Nur Premium Sorten sind Passah geeignet	Alle Sorten sind Passah geeignet	-
Halal	X	-	-
Nordic Ecolabel	X	X	-

Einhalten im Kontakt mit Lebensmitteln:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, Amtsblatt der Europäischen Union L 338/4 vom 13.11.2004, geändert durch Anhang Nr. 5.17 der Verordnung (EG) Nr. 596/2009 vom 18. Juni 2009, Amtsblatt der Europäischen Union L 188 vom 18.07.2009, Artikel 3.
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 5. Dezember 2014 (BGBl. I S. 1975), §§ 30 und 31.
- Deutsche Empfehlung XXXVI zur gesundheitlichen Beurteilung von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt im Rahmen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, 34. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 10, 14 (1967), einschließlich 217. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 57, 1350-1351 (2014).
- Deutsche Empfehlung XXXVI/2 zur gesundheitlichen Beurteilung von Materialien und Gegenständen für den Lebensmittelkontakt im Rahmen des Lebensmittel- und

Übereinstimmungserklärung

Seite 3

- Futtermittelgesetzbuches, 181. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 32, 80 (1989), einschließlich 217. Mitteilung, Bundesgesundheitsblatt 57, 1350-1351 (2014).
- Die Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen 4, legt Regeln fest für die gute Herstellungspraxis für die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 aufgeführten Gruppen von Materialien und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt sowie für Kombinationen dieser Materialien und Gegenstände und für recycelte Materialien und Gegenstände, die in diesen Materialien und Gegenständen verwendet werden.
- Französische Verordnung Nr. 2007-766 vom 10. Mai 2007 über die Umsetzung des Verbraucherschutzgesetzes in Bezug auf Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zuletzt geändert durch Verordnung Nr. 2009-1083 vom 1 September 2009, ersetzt Verordnung Nr. 92-631 vom 8 Juli 1992.
- Österreichisches Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG) vom 20 Januar 2006 (BGBl. II Nr. 13/2006), ersetzt durch Verordnung 296 vom 9 Oktober 2013 (BGBl. II Nr. 296/2013), § 16
- Code of Federal Regulations, Food and Drugs (FDA), 21 CFR Ch. I (Ausgabe 1 April 2014), §§ 176.170 und 176.180.

Typische Anwendungen:

Es wird empfohlen die Back- und Kochpapiere in traditionellen Öfen (hitzebeständig bis 220°C), Mikrowellen und Bratpfannen (einmal Anwendung) einzusetzen. Zusätzlich kann das Papier in Kühlschränken bei 4°C bis zu 2 Monate und in Gefrierschränken bei 0°C bis -30°C bis zu 12 Monate 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. Das Koch- und Backpapier darf nicht in Kontakt mit offenen Flammen kommen.

Back- und Kochpapier Qualitätsleistungen:

Produktname	Qualitätsleistung
Backtrennpapier, Multibake 602	Gute Ablöseigenschaften für den Großteil der Backanwendungen und für professionelle Anwendungen
Backtrennpapier, Premiumbake 603	Exzellente Ablöseigenschaften für alle Backanwendungen inklusive sehr klebriger Produkte. Geeignet für die Benutzung im Kontaktgrill.
Backtrennpapier, One Bake	Leichte Ablöseigenschaften für Haushaltsanwendungen

Übereinstimmungserklärung

Seite 4

Backtrennpapier, One Side Bake	Einseitig silikonisiertes Backpapier mit der Ablöse-eigenschaft der Multibake Qualität zum Laminieren, Weiterverarbeitung zu Beuteln, Backformen (z.B. aus Wellpappe). Die Rückseite ist bedruckbar (lebensmittelunbedenkliche Flexodruck-Farben).
--------------------------------	--

Barriere Eigenschaften:

Back- und Kochpapiere sind hoch ausgemahlen mit sehr guter bis exzellenter Fettdichte (sortenabhängig) gemäß DIN 53116.

Fettdichte Frischfaserpapiere können nicht mit einem KIT Wert bewertet werden. Alle o.g. Sorten erreichen einen Wert von KIT 12 (höchstes Level).

Trotz ihrer hohen Barriere Eigenschaft und Wasserresistenz, sind Back- und Kochpapiere nicht vollständig Nassfest.

Back- und Kochpapiere haben eine geringere Luftdurchlässigkeit.

Empfehlung zur Lagerhaltung:

Back- und Kochpapiere sollten in Ihrer Originalverpackung unter Einhaltung der folgenden Bedingungen gelagert werden:

- Geschützt vor Wind, Wasser, Frost und direkter Sonneneinstrahlung
- Trocken und fern von Feuchtigkeit
- Lagertemperatur zwischen min. 0°C und max. 40°C
- Geschützt vor Schmutz und jeder Art von Schadensquellen
- Lagerzeit: 3 Jahre

Für Großrollen empfehlen wir einen Klammerdruck von max. 130 Bar um Beschädigungen zu vermeiden.

Entsorgung:

Alle Back- und Kochpapiere sind biologisch abbaubar. Sie wurden hinsichtlich ihrer biologischen Abbaubarkeit nach der Norm EN 13432 geprüft und bewertet. Die Papiere haben diesen Test auf Anrieb bestanden, da mehr als 90% des Materials ein Kompostiersieb mit 2 mm Lochdurchmesser innerhalb von 4 Wochen passiert hat. (Die maximale Testzeit beträgt 12 Wochen.)

Übereinstimmungserklärung

Seite 5

Zusätzlich zur industriellen Kompostierbarkeit erfüllen die Back- und Kochpapiere auch den Standard DIN EN ISO 14855, der die Kompostierbarkeit in Haushaltskompostern beschreibt.

Nach erfolgtem biologischen Abbau des Papierses gibt es keinerlei toxische Stoffwechselprodukte oder Rückstände. Um eine mögliche Toxizität des Komposts zu bewerten, führte das Fraunhofer Institut den sogenannten Regenwurmtest nach ASTM E 1676 durch. Das Ergebnis bestätigt keinerlei negativen Einfluss auf Überleben oder Gewicht von Regenwürmern.

Unbenutztes Back- und Kochpapier ist recycelbar und kann somit der Papiertonne zugeführt werden. Benutztes und/oder verschmutztes Back- und Kochpapier kann zusammen mit Lebensmittelresten der Bio- oder Küchentonne beigegeben und somit Kompostier- oder Biogasanlagen zugeführt werden.

Grundsätzlich sind Back- und Kochpapiere, egal ob benutzt oder unbenutzt, auch thermisch verwertbar.

Reinheitstests:

Bestimmt	Limit	Ergebnis
PCB Bestandteil (DIN EN ISO 15318)	< 1 ppm	< 1 ppm
Optische Aufheller (UV-Licht)	Nicht enthalten	Nicht enthalten
Methanal (Formaldehyde) (DIN EN 1541)	< 0,004 mg/g TM	Nicht bestimmbar
Glyoxal (DIN 54603)	< 0,005 mg/g TM	Nicht bestimmbar
Fluor	Nicht enthalten	Nicht bestimmbar
PCP (DIN EN ISO 15320)	< 0,01 mg/kg TM	Nicht bestimmbar
Antherachnion SoP. 160.200	< 0,13 mg/kg TM	Nicht bestimmbar
PCB (DIN EN 15318)	< 0,05 mg/kg TM	Nicht bestimmbar
Peroxide (Titration gem. BfR)	< 0,032 mg/dm ²	Nicht bestimmbar
Glutardialdehyd (Nr. 4.3.2.6 BfRXXXVI)	< 1,3 mg/kg	Nicht bestimmbar
Übergang von antimikrobiellen Bestandteilen (DIN EN 1104)	Kein Übergang	Kein Übergang
Metalle im Auszug (DIN 12497 & DIN 12498)		
Cadmium	< 0,025 mg/kg TM	Nicht bestimmbar
Quecksilber	< 0,025 mg/kg TM	Nicht bestimmbar
Blei	< 0,025 mg/kg TM	Nicht bestimmbar
Chrom	< 0,1 mg/kg TM	Nicht bestimmbar
Platin	< 1,25 mg/kg	Nicht bestimmbar

Übereinstimmungserklärung

Seite 6

Migration Test gemäß DIN EN 14338:

Bedingung	Resultat
10 Tage bei 40°C	Nicht nachweisbar < 0,05 mg/dm ²
2 Stunden bei 220°C	Nicht nachweisbar < 0,05 mg/dm ²

Migration & Reinheitstest gemäß der Italienischen Verordnung Ministeriale 21/03/73; DPR 777/82, Französische Gesetzgebung DGCCRF N. 2004-64, Regulierung 1935/2004/EC GUCE L 338 vom 13/11/04, Regulierung (EU) 2016/1416 vom 24/08/16

simulant	conditions	result
Wasser mit 3% Essigsäure	100°C/4 Stunden	<= 10 mg/dm ²
Wasser mit 50% Ethanol	At reflux/4 Stunden	<= 10 mg/dm ²
Öl	225°C/2 Stunden	<= 10 mg/dm ²

Wiederverwendbarkeit

Backpapiere sind grundsätzlich für die Einmalbenutzung bestimmt, dies liegt in unserer Verantwortung. Nichtsdestotrotz kann es generell mehrfach verwendet werden, abhängig von mehreren Parametern z.B. Temperatur, Backzeit, Feuchtigkeit des Produktes, bedeckte Fläche.

Der Hersteller und wir, als Verarbeiter, haben keinen Einfluss auf die spätere Verwendung des Papierses. Fett, Lebensmittelreste und andere Verschmutzungen haben einen erheblichen Einfluss auf die Wiederverwendbarkeit (auf die Hitzebeständigkeit sowie die Ablöseeeigenschaft).

Da wir keine Kenntnisse über diese Faktoren besitzen, liegt die Verantwortlichkeit hinsichtlich der Wiederverwendbarkeit beim Kunden. Insbesondere im Hinblick auf hygienische Aspekte, raten der Hersteller und wir von einer Mehrfachverwendung des Papierses ab.

Unternehmen, die nach festgelegten hygienischen Vorgaben HACCP produzieren, sehen von einer Mehrfachverwendung ab. Hiermit vermeiden sie z.B. Kreuzkontamination und bieten ein Maximum an Produktsicherheit.

Hitzebeständigkeit

Die deutsche Verordnung BFR XXXVI/2 schreibt eine Temperatur von maximal 220°C vor. Es ist nicht legal, Produkte mit einer höheren Temperatur zu vermarkten. Um gültige Lebensmittel-

Übereinstimmungserklärung

Seite 7

bestimmungen zu erfüllen, wird eine Temperatur von höchstens 220°C auf den Verpackungen vermerkt.

Wissend dass viele Backprozesse bei höheren Temperaturen (280°C - 300°C) durchgeführt werden, hat der Hersteller ein unabhängiges Institut beauftragt, weitere Tests durchzuführen. Der Hersteller erhielt die Bestätigung, dass das Backpapier unter der folgenden Bedingung, Temperaturen bis zu 300°C für 10 Minuten standhält: 90% der Fläche des Backpapiers müssen bedeckt sein. Unbedecktes Papier neigt zu einer braunen Verfärbung unter hohen Temperaturen. Außerdem wird es spröde, entzündet sich allerdings nicht.

Der Hersteller hat darüber hinaus zwei Studien über die Entzündung des Papiers (2006 und 2015) eingeleitet. Gemäß dieser Studien, begann das Papier schnell braun und spröde zu werden bei einer Temperatur von 250-280°C. Jedoch lag der spontane Entflammungspunkt des Papiers bei über 440°C. Die Differenz zwischen der empfohlenen Temperatur und dem tatsächlichen Entflammungspunkt beträgt $\approx 220^\circ\text{C}$, was einen erheblichen Sicherheitsspielraum bedeutet.

Brennendes Papier in Haushalts- oder professionellen Öfen, ist auf eine Falschanwendung des Benutzers zurückzuführen (verschmutzter Ofen, Kontakt mit Heizelementen). Bitte vermeiden Sie aufgrund dessen, den Kontakt mit Heizelementen und Seitenwänden, und sorgen Sie für ein sauberes Gerät (frei von z.B. Fettrückständen).

Die folgenden Stoffe werden in der Produktion NICHT eingesetzt:

- 4-Methyl-benzophenone (4-mbp)
- Allergene aus Eiern und Ei-Produkten/ Milch, Milchprodukte und Milchprotein/ Erdnüsse/ Sojabohnen und Produkte auf Sojabohnenbasis/ Rapsöl/ Sesam/ Samen/ Fisch, Schalentiere/ Nüsse: Mandeln, Paranuss, Cashewnuss, Kastanien, Haselnuss, Macadamianuss, Pekannuss, Pinienkerne, Pistazien, Walnuss / Karotte / Naturkautschuk
- Bisphenol A und S oder Äthoxylinharz
- Epoxid (BFDGE, NOGE, BADGE)
- Fluorolefin-Organische Bestandteile, Perfluorkohlenwasserstoff (FKW, P-FKW)
- Formaldehyde
- Gluten
- Schwermetalle, wie Blei, Nickel, Chrom, Cadmium, Barium, Arsen, Antimon, Aluminium
- Kohlenwasserstoff aus Kraftstoffen
- ITX IsopropilThioXantone
- Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- Nanopartikel

Übereinstimmungserklärung

Seite 8

- Optische Aufheller
- Phthalat
- Polycarbonate
- Polychloriertes Biphenyl (PCBs)
- Weichmacher
- Styrol
- Genetisch modifizierte Organismen (GMO)

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass Allergien – oder Intoleranzen verursachende Substanzen und Produkte, die in Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Annex II und in dem Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA, U.S.A.) gelistet sind, nicht als Rohstoff für die Herstellung der Produkte verwendet werden. Dies schließt beispielsweise Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine und Weichtiere mit ein.

Nichtsdestotrotz kann ein Rohstoff Spuren von Weizen und Gerste enthalten. Nach der Risikobewertung und Analyse, übersteigt der Glutengehalt des fertigen Produktes nicht 20mg/kg. Gemäß Verordnung Nr. 41/2009 der Kommission zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind und "Food Labeling; Gluten-Free Labeling of Foods - A Rule by the Food and Drug Administration on 08/05/2013 USA FDA", darf die glutenfreie Kennzeichnung von Lebensmitteln genutzt werden, wenn der Glutengehalt 20ppm (=20mg/kg) nicht übersteigt.

Während des gesamten Produktionsprozesses, verwendet der Hersteller ausschließlich Rohstoffe und Hilfsmittel (z.B. Zellstoff, Chemikalien), die in Bezug auf die o.g. Gesetze und Regulierungen für positiv erklärt worden sind.

Die Papiere werden alle 2 Jahre durch ein unabhängiges Institut überprüft und getestet.

Alle Back- und Kochpapiere sind bei einer angemessenen Benutzung physiologisch ungefährlich. Der Hersteller akzeptiert und benutzt ausschließlich Chemikalien, die die REACH Anforderungen erfüllen.

Haftung

Bezugnehmend auf die vorliegende Übereinstimmungserklärung schließt „Die folgenden Stoffe werden in unserer Produktion nicht eingesetzt“ nicht aus, dass das Endprodukt Inhaltsstoffe enthält, die in den eingesetzten Rohstoffen als Spuren oder Verunreinigungen enthalten sind und die nicht absichtlich während des Papierherstellungsprozesses zugefügt werden.

Der Hersteller und die Andreas Th. Bausch GmbH & Co. KG haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die aus einer falschen Handhabung der Produkte resultieren. Diese

Übereinstimmungserklärung

Seite 9

Übereinstimmungserklärung stellt keine Gewährleistung für die Eignung zu einer speziellen, nicht unter „Typische Anwendungen“ oder den „Back- und Kochpapieren Qualitätsleistungen“ beschriebenen Endanwendung dar, es ist vielmehr die Verantwortung des Endverbrauchers zu überprüfen, ob das Produkt für eine solche spezielle Lebensmittelanwendung geeignet ist.

Der Empfänger dieser Übereinstimmungserklärung erkennt an, dass der Erwerb von Eigentumsrechten an Urheberrechten, Patenten, Geschäftsgeheimnissen die sich aus den in dieser Übereinstimmungserklärung zur Verfügung gestellten Informationen ergeben oder die Nutzung derselben verboten ist, es sei denn der Hersteller oder Andreas Th. Bausch GmbH & Co. KG hat vorab seine schriftliche Zustimmung hierzu erteilt.

Andreas Th. Bausch GmbH & Co. KG

