

# Konformitätserklärung/ Declaration Of Compliance



Hersteller / *Producer*: Rotho Kunststoff AG  
 Aussteller / *Issuer*: Industriestrasse Althau 11  
 CH-5303 Würenlingen

Inverkehrbringer EG/ Rotho Kunststoff GmbH  
*Importer EC*: Hauptstrasse 84  
 D-79733 Görwihl

Art.-Nr./ <i>Art.-No.</i>		Artikel/ <i>Article</i>	
7610859214645; 7610859214652; 7610859214669; 7610859214676; 7610859214683; 7610859214690		Kuchenbehälter FRESH Tortenglocke hoch FRESH Tortenglocke flach FRESH	
(1) Bestandteile/ <i>Container</i> :	PP	Bestandteil / <i>Lid</i>	PP

Die oben genannten Gegenstände aus Kunststoff entsprechen der Verordnung (EU) 10/ 2011 sowie Art. 3, Art. 11(5), Art. 15 und Art. 17 der Verordnung (EG) 1935/2004. Die Prüfungen erfolgen gemäss der Verordnung (EU) 10/2011. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemässer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Bei Abweichungen von den Lebensmittelkontaktbedingungen hat sich der Verwender über die Eignung selbst zu überzeugen.

*The above items of plastic in accordance with the Regulation (EU) 10/2011 and Art. 3, Art. 11 (5), Art. 15 and Art. 17 of Regulation (EC) 1935/2004. The tests are performed in accordance with Regulation (EU) 10/2011. The overall migration and specific migration lie in the specification as directed, below the legal limits.*

*For deviations from the food contact conditions, the user shall verify of the suitability itself.*

*The requirements of DGCCRF 2004-64 are adhered to.*

Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen sollen/ <i>Types of food with which it is intended to be put in contact</i>			
<input checked="" type="checkbox"/> alle Arten von Lebensmitteln/ <i>for all kinds of foods</i>			
<input type="checkbox"/> trockene Lebensmittel/ <i>dry foodstuffs</i>	<input type="checkbox"/> trockene Lebensmittel mit Fettstoffen an der Oberfläche/ <i>dry foodstuffs with fatty substances on the surface</i>		
<input type="checkbox"/> Milch/ <i>milk</i>	<input type="checkbox"/> Obst, Gemüse/ <i>dry foods, fruits, vegetables</i>		
<input type="checkbox"/> fetthaltige Lebensmittel/ <i>fatty foods</i>	<input type="checkbox"/> wässrige oder saure Lebensmittel / <i>aqueous or acetic food</i>		
<input type="checkbox"/> alkoholische Lebensmittel/ <i>alcoholic foods</i>			
Kurzfristige Temperatur bis max. <i>Short-term temperature up to max.</i>	<input type="checkbox"/> +80°C	<input type="checkbox"/> +180°C	Temperaturdauer/ <i>duration of temperature</i>
	<input type="checkbox"/> +90°C	<input type="checkbox"/> +230°C	
	<input type="checkbox"/> +100°C		
	<input type="checkbox"/> 15 min.	<input type="checkbox"/> 30 min.	
Dauer der Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel bei Raumtemperatur (<40°C). <i>Duration of storage in contact with food at room temperature (&lt;40°C).</i>	<input type="checkbox"/> Kurzzeit, bis 30 min./ <i>short term, not exceeding 30 min.</i>		
	<input type="checkbox"/> mittlere Kontaktzeit, bis 24h/ <i>regular contact time, not exceeding 24 h</i>		
	<input checked="" type="checkbox"/> Langzeit, über 24h / <i>long term, exceeding 24 h</i>		
Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Prüffläche zum Prüfvolumen. <i>Ratio of food contact surface area to volume.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> 1dm <sup>2</sup> : 100 ml		
	<input type="checkbox"/> 6 dm <sup>2</sup> zu 1000 ml		
Spezielle Eigenschaften <i>Special properties</i>	<input type="checkbox"/> mikrowelleneeignet/ <i>microwave resistant</i>		
	<input checked="" type="checkbox"/> Bisphenol-A, is complied with France law LOI n°2012-1442 < 0,1 mg/kg		
	<input checked="" type="checkbox"/> keine funktionelle Barriere/ <i>no functional barrier</i>		
<input type="checkbox"/> keine Dual use- Stoffe/ <i>no dual-use additives</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Dual use- Stoffe/ <i>dual-use additives: (1) E172. (1) E171, (1)+(2)E470a, (1)+(2)E471, (1)E170, (1)+(2)E475</i>		
<input type="checkbox"/> Es werden keine Stoffe mit Beschränkung eingesetzt. <i>There are no substances with restrictions and used.</i>			
Gemäß den Informationen unserer Rohstofflieferanten können folgende Stoffe mit Beschränkung in den oben benannten Artikeln enthalten sein: <i>According to the information provided by our raw material suppliers, the following substances may be contained with restrictions in the above-mentioned articles:</i>			
(n)	(CAS- Nr.)	(Bezeichnung)/(Description)	
(1)	1333-86-4	Carbon	
(1)	2082-79-3	Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	
(1)	57-11-4	Stearinacid	
(1)	65140-91-2	Monoethyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-benzylphosphonat, Calciumsalz	
(1)(2)	7128-64-5	2,5-bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	
(1)(2)	736150-63-3	Glycerides, Castor Oil mono-hydrogenates, Acetates	
(1)(2)	882073-43-0	Bis(4-propylbenzyliden) propylsorbitol	
(1)		Aluminium	
(1)		Iron	
(1)		Manganese	

Die Gültigkeit der Erklärung erlischt bei Änderung der Rechtsvorgaben. *The validity of the declaration expires in case of legal requirements.*

Werner Roither  
 Quality Management

Würenlingen 16.03.2020

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig/ *This document has been produced electronically and is valid without a signature.*

Werner Roither, 18.04.2018

# Konformitätserklärung/ Declaration Of Compliance



Hersteller / Producer: Rotho Kunststoff AG  
 Aussteller / Issuer: Industriestrasse Althau 11  
 CH-5303 Würenlingen

Inverkehrbringer EG/ Rotho Kunststoff GmbH  
 Importer EC: Hauptstrasse 84  
 D-79733 Görwihl

Art.-Nr./ Art.-No.		Artikel/ Article	
7610859214621 ; 7610859214638		Partybutler John	
(1) Bestandteile/ Container:	PP	Bestandteil / Lid	PP
		Bestandteil / Sealing	

Die oben genannten Gegenstände aus Kunststoff entsprechen der Verordnung (EU) 10/ 2011 sowie Art. 3, Art. 11(5), Art. 15 und Art. 17 der Verordnung (EG) 1935/2004. Die Prüfungen erfolgen gemäss der Verordnung (EU) 10/2011. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemässer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Bei Abweichungen von den Lebensmittelkontaktbedingungen hat sich der Verwender über die Eignung selbst zu überzeugen.

The above items of plastic in accordance with the Regulation (EU) 10/2011 and Art. 3, Art. 11 (5), Art. 15 and Art. 17 of Regulation (EC) 1935/2004. The tests are performed in accordance with Regulation (EU) 10/2011. The overall migration and specific migration lie in the specification as directed, below the legal limits.

For deviations from the food contact conditions, the user shall verify of the suitability itself.

The requirements of DGCCRF 2004-64 are adhered to.

Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen sollen/ Types of food with which it is intended to be put in contact			
<input checked="" type="checkbox"/> alle Arten von Lebensmitteln/ for all kinds of foods			
<input type="checkbox"/> trockene Lebensmittel/ dry foodstuffs	<input type="checkbox"/> trockene Lebensmittel mit Fettstoffen an der Oberfläche/ dry foodstuffs with fatty substances on the surface		
<input type="checkbox"/> Milch/ milk	<input type="checkbox"/> Obst, Gemüse/ dry foods, fruits, vegetables		
<input type="checkbox"/> fetthaltige Lebensmittel/ fatty foods	<input type="checkbox"/> wässrige oder saure Lebensmittel / aqueous or acetic food		
<input type="checkbox"/> alkoholische Lebensmittel/ alcoholic foods			
Kurzfristige Temperatur bis max. Short-term temperature up to max.	<input type="checkbox"/> +80°C	<input type="checkbox"/> +180°C	Temperaturdauer/ duration of temperature
	<input type="checkbox"/> +90°C	<input type="checkbox"/> +230°C	
	<input type="checkbox"/> +100°C		
	<input type="checkbox"/> 15 min.		
	<input type="checkbox"/> 30 min.		
Dauer der Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel bei Raumtemperatur (<40°C). Duration of storage in contact with food at room temperature (<40°C).	<input type="checkbox"/> Kurzzeit, bis 30 min./ short term, not exceeding 30 min.		
	<input type="checkbox"/> mittlere Kontaktzeit, bis 24h/ regular contact time, not exceeding 24 h		
	<input checked="" type="checkbox"/> Langzeit, über 24h / long term, exceeding 24 h		
Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Prüffläche zum Prüfvolumen. Ratio of food contact surface area to volume.	<input checked="" type="checkbox"/> 1dm <sup>2</sup> : 100 ml		
	<input type="checkbox"/> 6 dm <sup>2</sup> zu 1000 ml		
Spezielle Eigenschaften Special properties	<input type="checkbox"/> mikrowellengeeignet/ microwave resistant		
	<input checked="" type="checkbox"/> Bisphenol-A, is complied with France law LOI n°2012-1442 < 0,1 mg/kg		
	<input checked="" type="checkbox"/> keine funktionelle Barriere/ no functional barrier		
<input type="checkbox"/> keine Dual use- Stoffe/ no dual-use additives	<input checked="" type="checkbox"/> Dual use- Stoffe/ dual-use additives: (1) E172, (1) E171, (1)+(2)E470a, (1)+(2)E471, (1)E170, (1)+(2)E475		
<input type="checkbox"/> Es werden keine Stoffe mit Beschränkung eingesetzt. There are no substances with restrictions and used.			
Gemäß den Informationen unserer Rohstofflieferanten können folgende Stoffe mit Beschränkung in den oben benannten Artikeln enthalten sein: According to the information provided by our raw material suppliers, the following substances may be contained with restrictions in the above-mentioned articles:			
(n)	(CAS- Nr.)	(Bezeichnung/(Description))	
(1)	1333-86-4	Carbon	
(1)	2082-79-3	Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	
(1)	57-11-4	Stearinacid	
(1)	65140-91-2	Monoethyl-3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-benzylphosphonat, Calciumsalz	
(1)(2)	7128-64-5	2,5-bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	
(1)(2)	736150-63-3	Glycerides, Castor Oil mono-hydrogenates, Acetates	
(1)(2)	882073-43-0	Bis(4-propylbenzyliden) propylsorbitol	
(1)		Aluminium	
(1)		Iron	
(1)		Manganese	

Die Gültigkeit der Erklärung erlischt bei Änderung der Rechtsvorgaben. The validity of the declaration expires in case of legal requirements.

Werner Roither  
 Quality Management

Würenlingen 16.03.2020

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig/ This document has been produced electronically and is valid without a signature.

Werner Roither, 18.04.2018