

### **Deklaracja zgodności z wymaganiami UE**

**rodzaj produktu: opakowania kartonowe z papierów makulaturowych i włókien pierwotnych**  
**termin ważności deklaracji: rok od daty wydania**

Niniejsza deklaracja jest świadectwem zgodności oferowanych przez nas wyrobów z wytycznymi:

- Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 94/62/EC z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych,
- Rozporządzenia (WE) nr 2023/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
- Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Potwierdzamy, iż zgodnie z Dyrektywą 94/62EC w trakcie procesu produkcji opakowań kartonowych nie stosujemy środków pomocniczych w postaci teflonu, lateksu, silikonu, formaldehydu, halogenków, związków siarki. Odnośnie stężenia metali ciężkich w opakowaniach, suma stężeń takich metali jak ołów, kadm, rtęć i chrom nie przekracza 100ppm.

W toku produkcji nie są wykorzystywane żadne środki ochrony roślin, materiały pochodzenia zwierzęcego, ani inne niedozwolone substancje.

Opakowania kartonowe produkowane z papierów pochodzenia makulaturowego są materiałem dopuszczonym do niebezpośredniego kontaktu z żywnością. Żywność powinna więc być zapakowana w materiał stanowiący barierę.

Opakowania kartonowe produkowane z papierów z udziałem włókien pierwotnych są materiałem opakowaniowym dopuszczonym do kontaktu z żywnością suchą, nie tłustą, mytą, czyszczoną lub obieraną przed spożyciem – zgodnie z raportem ISEGA.

Produkowane przez firmę Kartony24 Sp. z o.o. opakowania kartonowe są zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004. Nie powodują one przenikania do żywności substancji w ilościach, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz powodować zmiany w składzie takiej żywności lub pogorszenia jej cech organoleptycznych.