

LUNCHBOX Z TRZCINY CUKROWEJ


1. IDENTYFIKATOR PRODUKTU

LUNCHBOX Z TRZCINY CUKROWEJ

1.1 Zastosowanie: Idealny do dań typu „take-away”, cateringu, food trucków, restauracji, biur, szkół oraz imprez plenerowych. Przystosowany do kontaktu z żywnością o wysokiej temperaturze (do 95°C) – sprawdza się przy zupach, sosach, daniach głównych. Trzy oddzielne przegrody umożliwiają podzielenie różnych składników posiłku w jednym pojemniku.

1.2 Szczegóły dostawcy karty charakterystyki: Firma: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Polska Numer kontaktowy w nagłych wypadkach: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. DOSTĘPNE WARIANTY

Zestawy: 50 / 100 / 200 szt.

3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Materiał	100% Włókno trzciny cukrowej (bagassa)
Wymiary (D x S x W)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Kolor	Biały
Waga jednostkowa	~20 g
Powłoka	Brak dodatkowych powłok plastikowych
Odporność temp.	max 95°C
Pojemność	W zależności od ułożenia dania (ok. 3 x 200 ml łącznie ~600 ml, z czego deklarowane ok. 3 x 200 ml może się różnić w zależności od wysokości porcji).

4. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Nie używaj pojemników z widocznymi uszkodzeniami (pęknięciami, rozwarstwieniami).
- Unikaj kontaktu z otwartym ogniem i bezpośrednim źródłem ciepła (np. płyta grzewcza).
- Przed podaniem gorących dań zachowaj ostrożność – zwłaszcza w obecności dzieci.
- Po jednorazowym użyciu nie myj i nie używaj ponownie.
- Naczynia są przeznaczone do kontaktu z wszelkiego rodzaju żywnością. Krótkotrwały kontakt w temperaturze pokojowej lub niższej, w tym napełnianie na gorąco lub podgrzewanie do temperatury T, gdy $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ przez nie więcej niż $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minut.
- Naczynia mogą być używane w kuchence mikrofalowej.
- Okres przydatności: 3 lata. Po trzech latach jest ryzyko zmiany koloru.
- Produkty nie zawierają plastiku i nie podlegają optacie zgodnie z dyrektywą SUP.

5. SPOSÓB UŻYCIA

Rozpakowanie

- Ostrożnie otwórz opakowanie zbiorcze i wyjmij liczbę pojemników potrzebną do bieżącego użytku.

Napełnianie

- Umieść potrawy w oddzielnych komorach pojemnika.
- Możesz serwować gorące dania (np. zupy, curry) i zimne przekąski jednocześnie, zachowując rozdzielenie smaków.

Zamknięcie i transport

- Jeśli planujesz transport potraw, pojemnik można zgrzać folią (za pomocą zgrzewarki)
- Przed przeniesieniem upewnij się, że wszystkie komory są wypełnione w bezpieczny sposób, bez przepiętowania.

Podgrzewanie / Utrzymanie temperatury

- Pojemniki można wstawić do kuchenki mikrofalowej w celu podgrzania zawartości (bez folii zgrzewalnej).
- Unikaj przechowywania w temperaturze $>95^{\circ}\text{C}$ przez dłuższy czas, aby zapobiec zmiękczeniu materiału.

Po użyciu:

- Pojemniki są jednorazowe i kompostowalne. Wyrzuć je do odpowiedniego pojemnika na odpady biodegradowalne lub wrzuć do przydomowej kompostowni.

6. Spełniane wymagania i deklaracje

Spełniają wymogi następujących rozporządzeń, dyrektyw :

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie (WE) 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Dyrektywa 94/62/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych,
- Rezolucja Europy AP (2002)1 artykuły i materiały z papieru i tektury przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- BfR, Zalecenie XXXVI, Papier i tektura do kontaktu z żywnością,
- EN 13432 Wymagania dotyczące opakowań przydatnych do odzysku przez kompostowanie i biodegradację.

Odpowiednie informacje dotyczące wykorzystywanych substancji lub produktów ich rozpadu, dla których określone zostały ograniczenia lub wymagania, aby umożliwić podmiotom działającym na rynku na dalszych etapach obrotu zapewnienie zgodności z tymi ograniczeniami:

Pulpa celulozowa z włókien trzciny cukrowej spełnia wymagania BfR, Zalecenie XXXVI i Rezolucji Rady Europy AP (2002)1 o papierach i kartonach do produktów wchodzących w kontakt z żywnością.

Analiza sensoryczna:

Zapach: 0

Smak: 0

Formaldehyd: $< 1,0 \text{ mg/dm}^2$

Pentachlorofenol (PCP): $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Barwniki: Brak przenoszenia (ocena 5), dla płynów modelowych: woda destylowana, sztuczna ślina, oliwa z oliwek w 23°C przez 24h.

Bacillus subtilis - nieobecny

Aspergillus niger – nieobecny

Wyroby, których dotyczy deklaracja zgodności spełniają wymagania Dyrektywy 94/62 w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych oraz zawartości metali ciężkich a suma stężeń ołowiu (Pb), kadmu (Cd), rtęci (Hg) i chromu (Cr) nie przekracza 100 ppm wagowo.



SUGARCANE LUNCHBOX

1. PRODUCT IDENTIFIER

SUGARCANE LUNCHBOX

1.1 Application: Perfect for "take-away" dishes, catering, food trucks, restaurants, offices, schools, and outdoor events. Suitable for contact with high-temperature food (up to 95°C) – ideal for soups, sauces, and main courses. Three separate compartments allow different meal components to be divided within one container.

1.2 Supplier details of the safety data sheet: Company: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Poland Emergency contact number: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. AVAILABLE VARIANTS

Sets: 50 / 100 / 200 pcs.

3. TECHNICAL SPECIFICATION

Material	100% Sugarcane fiber (bagasse)
Dimensions (L x W x H)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Color	White
Unit weight	~20 g
Coating	No additional plastic coatings
Temperature resistance	max 95°C
Capacity	Depending on the arrangement of the dish (approx. 3 x 200 ml totaling ~600 ml, with the declared ~3 x 200 ml potentially varying depending on the height of the portion).

4. PRECAUTIONS

- Do not use containers with visible damage (cracks, delamination).
- Avoid contact with open flames and direct heat sources (e.g., stovetop).
- Exercise caution before serving hot dishes – especially in the presence of children.
- Do not wash or reuse after single use.
- The containers are intended for contact with all types of food. Short-term contact at room temperature or lower, including hot filling or heating to temperature T, where $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ for no more than $t = 120/2^{(T-70)/10}$ minutes.
- The containers can be used in a microwave oven.
- Shelf life: 3 years. After three years, there is a risk of color change.
- Products are plastic-free and are not subject to fees under the SUP directive.

5. INSTRUCTIONS FOR USE

Unpacking

- Carefully open the bulk packaging and take out the number of containers needed for immediate use.

Filling

- Place the food in separate compartments of the container.
- You can serve hot dishes (e.g., soups, curry) and cold snacks simultaneously while keeping flavors separate.

Sealing and Transport

- If you plan to transport food, the container can be sealed with foil (using a sealing machine).
- Before moving, ensure all compartments are filled safely without overfilling.

Heating / Maintaining Temperature

- The containers can be placed in a microwave to heat the contents (without the sealing foil).
- Avoid storing at temperatures $>95^{\circ}\text{C}$ for an extended period to prevent material softening.

After Use:

- The containers are single-use and compostable. Dispose of them in an appropriate biodegradable waste container or place them in a home compost bin.

6. Fulfilled Requirements and Declarations

Complies with the requirements of the following regulations and directives:

- Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food,
- Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food,
- Directive 94/62/EC of the European Parliament and Council on packaging and packaging waste,
- Council of Europe Resolution AP (2002)1 on paper and board materials intended to come into contact with food,
- BfR Recommendation XXXVI, Paper and board for food contact,
- EN 13432, Requirements for packaging recoverable through composting and biodegradation.

Relevant information regarding the substances or their breakdown products for which restrictions or requirements are established, to enable operators in the market to ensure compliance with these restrictions at subsequent stages of trade:

The cellulose pulp from sugarcane fibers complies with the requirements of BfR Recommendation XXXVI and Council of Europe Resolution AP (2002)1 for paper and board in contact with food products.

Sensory analysis:

Odor: 0

Taste: 0

Formaldehyde: $< 1.0 \text{ mg/dm}^3$

Pentachlorophenol (PCP): $< 0.05 \text{ mg/kg}$

Colorants: No migration (rating 5), for model liquids: distilled water, artificial saliva, olive oil at 23°C for 24h.

Bacillus subtilis: absent

Aspergillus niger: absent

The products covered by the declaration of conformity meet the requirements of Directive 94/62 on packaging and packaging waste and heavy metal content, with the total concentration of lead (Pb), cadmium (Cd), mercury (Hg), and chromium (Cr) not exceeding 100 ppm by weight.



MENÜSCHALE AUS ZUCKERROHR

1. PRODUKTIDENTIFIKATOR

MENÜSCHALE AUS ZUCKERROHR

1.1 Anwendung: Ideal für Gerichte zum Mitnehmen, Catering, Foodtrucks, Restaurants, Büros, Schulen und Outdoor-Events. Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln bei hohen Temperaturen (bis zu 95°C) – perfekt für Suppen, Soßen und Hauptgerichte. Drei separate Fächer ermöglichen die Aufteilung verschiedener Mahlzeitenkomponenten in einem Behälter.

1.2 Angaben zum Lieferanten des Sicherheitsdatenblatts: Firma: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Polen Notfall-Kontaktnummer: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. VERFÜGBARE VARIANTEN

Sets: 50 / 100 / 200 Stk.

3. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Material	100% Zuckerrohrfasern (Bagasse)
Maße (L x B x H)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Farbe	Weiß
Stückgewicht	~20 g
Beschichtung	Keine zusätzlichen Kunststoffbeschichtungen
Temperaturbeständigkeit	max 95°C
Kapazität	Je nach Anordnung des Gerichts (ca. 3 x 200 ml, insgesamt ~600 ml, wobei die angegebenen ~3 x 200 ml je nach Höhe der Portion variieren können).

4. VORSICHTSMASSNAHMEN

- Verwenden Sie keine Behälter mit sichtbaren Schäden (Risse, Delamination).
- Vermeiden Sie Kontakt mit offenem Feuer und direkten Wärmequellen (z. B. Herdplatte).
- Seien Sie vorsichtig beim Servieren heißer Speisen – insbesondere in der Nähe von Kindern.
- Waschen oder wiederverwenden Sie die Behälter nach einmaligem Gebrauch nicht.
- Die Behälter sind für den Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln bestimmt. Kurzzeitiger Kontakt bei Raumtemperatur oder darunter, einschließlich Heißbefüllung oder Erhitzen auf Temperatur T, wobei $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ für nicht mehr als $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ Minuten.
- Die Behälter können in der Mikrowelle verwendet werden.
- Haltbarkeit: 3 Jahre. Nach drei Jahren besteht die Gefahr von Farbveränderungen.
- Die Produkte sind plastikfrei und unterliegen nicht den Gebühren der SUP-Richtlinie.

5. GEBRAUCHSANWEISUNG

Auspacken:

- Öffnen Sie die Großverpackung vorsichtig und entnehmen Sie die Anzahl der benötigten Behälter für den aktuellen Gebrauch.

Befüllen:

- Platzieren Sie die Speisen in den separaten Kammern des Behälters.
- Sie können gleichzeitig heiße Gerichte (z. B. Suppen, Curry) und kalte Snacks servieren, während die Geschmacksrichtungen getrennt bleiben.

Verschließen und Transport:

- Wenn Sie Speisen transportieren möchten, kann der Behälter mit Folie versiegelt werden (mit einer Versiegelungsmaschine).
- Stellen Sie vor dem Transport sicher, dass alle Kammern sicher und ohne Überfüllung gefüllt sind.

Erwärmen / Temperatur halten:

- Die Behälter können in der Mikrowelle verwendet werden, um den Inhalt zu erhitzen (ohne Versiegelungsfolie).
- Vermeiden Sie die Lagerung bei Temperaturen $>95^{\circ}\text{C}$ über längere Zeit, um ein Erweichen des Materials zu verhindern.

Nach Gebrauch:

- Die Behälter sind Einweg- und kompostierbar. Entsorgen Sie sie in einem geeigneten Behälter für biologisch abbaubare Abfälle oder werfen Sie sie in einen Heimkompost.

6. Erfüllte Anforderungen und Erklärungen

Erfüllt die Anforderungen der folgenden Verordnungen und Richtlinien:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
- Richtlinie 94/62/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Verpackungen und Verpackungsabfälle,
- Resolution des Europarates AP (2002)1 über Papier und Kartonmaterialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
- BfR-Empfehlung XXXVI, Papier und Karton für den Kontakt mit Lebensmitteln,
- EN 13432, Anforderungen an Verpackungen, die durch Kompostierung und biologische Abbaubarkeit verwertbar sind.

Relevante Informationen zu den verwendeten Substanzen oder deren Abbauprodukten, für die Einschränkungen oder Anforderungen festgelegt wurden, um Marktteilnehmern die Einhaltung dieser Anforderungen in späteren Handelsstufen zu ermöglichen:

Zellstoff aus Zuckerrohrfasern erfüllt die Anforderungen der BfR-Empfehlung XXXVI und der Resolution des Europarates AP (2002)1 über Papier und Karton für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Sensorische Analyse:

Geruch: 0

Geschmack: 0

Formaldehyd: $< 1,0 \text{ mg/dm}^3$

Pentachlorphenol (PCP): $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Farbstoffe: Keine Migration (Bewertung 5), für Modellflüssigkeiten: destilliertes Wasser, künstlicher Speichel, Olivenöl bei 23°C für 24h.

Bacillus subtilis: nicht nachweisbar

Aspergillus niger: nicht nachweisbar

Die in der Konformitätserklärung genannten Produkte erfüllen die Anforderungen der Richtlinie 94/62 über Verpackungen und Verpackungsabfälle sowie den Gehalt an Schwermetallen, wobei die Gesamtmenge an Blei (Pb), Cadmium (Cd), Quecksilber (Hg) und Chrom (Cr) 100 ppm nicht überschreitet.

LUNCHBOX EN CANNE À SUCRE



1. IDENTIFIANT DE PRODUIT

LUNCHBOX EN CANNE À SUCRE

1.1 Application : Idéal pour les plats à emporter, le catering, les food trucks, les restaurants, les bureaux, les écoles et les événements en plein air. Adapté au contact avec des aliments à haute température (jusqu'à 95°C) – parfait pour les soupes, les sauces et les plats principaux. Trois compartiments séparés permettent de diviser différents éléments d'un repas dans un seul récipient.

1.2 Détails du fournisseur de la fiche de données de sécurité: Société: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Pologne Numéro de contact d'urgence: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. VARIANTES DISPONIBLES

Ensembles : 50 / 100 / 200 pièces

3. SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Matériau	100% Fibre de canne à sucre (bagasse)
Dimensions (L x l x H)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Couleur	Blanc
Poids unitaire	~20 g
Revêtement	Pas de revêtements plastiques supplémentaires
Résistance à la température	max 95°C
Capacité	Selon la disposition du plat (environ 3 x 200 ml totalisant ~600 ml, avec une variation possible des ~3 x 200 ml déclarés en fonction de la hauteur de la portion).

4. PRÉCAUTIONS

- N'utilisez pas de contenants présentant des dommages visibles (fissures, délaminations).
- Évitez le contact avec des flammes nues et des sources de chaleur directes (par ex. plaque chauffante).
- Faites attention avant de servir des plats chauds – en particulier en présence d'enfants.
- Ne lavez pas et ne réutilisez pas après un usage unique.
- Les contenants sont destinés au contact avec tous types d'aliments. Contact de courte durée à température ambiante ou inférieure, y compris le remplissage à chaud ou le chauffage à une température T, où $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ pendant au maximum $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutes.
- Les contenants peuvent être utilisés au micro-ondes.
- Durée de conservation : 3 ans. Après trois ans, il existe un risque de changement de couleur.
- Les produits ne contiennent pas de plastique et ne sont pas soumis aux frais en vertu de la directive SUP.

5. MODE D'EMPLOI

Déballage

- Ouvrez soigneusement l'emballage en vrac et retirez le nombre de contenants nécessaires pour un usage immédiat.

Remplissage

- Placez les aliments dans les compartiments séparés du contenant.
- Vous pouvez servir des plats chauds (par ex. soupes, curry) et des collations froides simultanément tout en maintenant une séparation des saveurs.

Fermeture et Transport

- Si vous prévoyez de transporter des aliments, le contenant peut être scellé avec du film (à l'aide d'une machine à sceller).
- Avant de déplacer, assurez-vous que tous les compartiments sont remplis de manière sécurisée, sans surcharger.

Chauffage / Maintien de la température

- Les contenants peuvent être utilisés au micro-ondes pour chauffer le contenu (sans le film de scellage).
- Évitez de les conserver à des températures $>95^{\circ}\text{C}$ pendant une période prolongée pour éviter de ramollir le matériau.

Après utilisation :

- Les contenants sont à usage unique et compostables. Jetez-les dans un conteneur adapté aux déchets biodégradables ou placez-les dans un compost domestique.

6. Exigences et Déclarations Remplies

Conforme aux exigences des réglementations et directives suivantes :

- Règlement (CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil relative aux emballages et aux déchets d'emballages,
- Résolution du Conseil de l'Europe AP (2002)1 sur les matériaux en papier et carton destinés au contact alimentaire,
- Recommandation BfR XXXVI, Papier et carton pour contact alimentaire,
- EN 13432, Exigences pour les emballages compostables et biodégradables.

Informations pertinentes concernant les substances ou leurs produits de dégradation, pour lesquelles des restrictions ou exigences ont été définies, afin de permettre aux opérateurs du marché d'assurer le respect de ces restrictions aux étapes ultérieures du commerce :

La pulpe de cellulose issue de fibres de canne à sucre répond aux exigences de la Recommandation BfR XXXVI et de la Résolution AP (2002)1 du Conseil de l'Europe sur le papier et le carton destinés au contact alimentaire.

Analyse sensorielle :

Odeur : 0

Goût : 0

Formaldéhyde : $< 1,0 \text{ mg/dm}^3$

Pentachlorophénol (PCP) : $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Colorants : Pas de migration (note 5), pour les liquides modèles : eau distillée, salive artificielle, huile d'olive à 23°C pendant 24h.

Bacillus subtilis : absent

Aspergillus niger : absent

Les produits visés par la déclaration de conformité respectent les exigences de la Directive 94/62 sur les emballages et les déchets d'emballages ainsi que la teneur en métaux lourds, la somme des concentrations de plomb (Pb), cadmium (Cd), mercure (Hg) et chrome (Cr) ne dépassant pas 100 ppm en poids.

LUNCHBOX IN CANNA DA ZUCCHERO



1. IDENTIFICATORE DEL PRODOTTO

LUNCHBOX IN CANNA DA ZUCCHERO

1.1 Applicazione: Ideale per piatti "take-away", catering, food truck, ristoranti, uffici, scuole ed eventi all'aperto. Adatto per il contatto con alimenti ad alta temperatura (fino a 95°C) – perfetto per zuppe, salse e piatti principali. Tre scomparti separati consentono di dividere diversi componenti del pasto in un unico contenitore.

1.2 Dettagli del fornitore della scheda di sicurezza: Azienda: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Polonia Numero di contatto per emergenze: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. VARIANTI DISPONIBILI

Set: 50 / 100 / 200 pezzi

3. SPECIFICA TECNICA

Materiale	100% Fibra di canna da zucchero (bagassa)
Dimensioni (L x P x A)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Colore	Bianco
Peso unitario	~20 g
Rivestimento	Nessun rivestimento plastico aggiuntivo
Resistenza alla temperatura	max 95°C
Capacità	A seconda della disposizione del piatto (circa 3 x 200 ml per un totale di ~600 ml, con una possibile variazione dei ~3 x 200 ml dichiarati in base all'altezza della porzione).

4. PRECAUZIONI

- Non utilizzare contenitori con danni visibili (crepe, delaminazioni).
- Evitare il contatto con fiamme libere e fonti di calore dirette (es. fornelli).
- Prestare attenzione prima di servire piatti caldi – specialmente in presenza di bambini.
- Non lavare né riutilizzare dopo l'uso singolo.
- I contenitori sono destinati al contatto con tutti i tipi di alimenti. Contatto a breve termine a temperatura ambiente o inferiore, incluso il riempimento a caldo o il riscaldamento a una temperatura T, dove $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ per non più di $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minuti.
- I contenitori possono essere utilizzati nel forno a microonde.
- Durata di conservazione: 3 anni. Dopo tre anni, c'è il rischio di un cambiamento di colore.
- I prodotti sono privi di plastica e non sono soggetti a tariffe ai sensi della direttiva SUP.

5. ISTRUZIONI PER L'USO

Disimballo

- Aprire con cautela l'imballo collettivo ed estrarre il numero di contenitori necessari per l'uso immediato.

Riempimento

- Disporre il cibo nei diversi scomparti del contenitore.
- È possibile servire piatti caldi (ad esempio zuppe, curry) e snack freddi contemporaneamente, mantenendo i sapori separati.

Chiusura e Trasporto

- Se si prevede di trasportare cibo, il contenitore può essere sigillato con una pellicola (utilizzando una termosigillatrice).
- Prima di spostare il contenitore, assicurarsi che tutti gli scomparti siano riempiti in modo sicuro e non sovraccaricati.

Riscaldamento / Mantenimento della temperatura

- I contenitori possono essere utilizzati nel forno a microonde per riscaldare il contenuto (senza pellicola sigillante).
- Evitare di conservare a temperature $>95^{\circ}\text{C}$ per periodi prolungati per prevenire l'ammorbidimento del materiale.

Dopo l'uso:

- I contenitori sono monouso e compostabili. Gettarli in un apposito contenitore per rifiuti biodegradabili o nel compost domestico.

6. Requisiti e Dichiarazioni Soddisfatti

Conforme ai requisiti delle seguenti normative e direttive:

- Regolamento (CE) n. 1935/2004 relativo ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari,
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione per materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti,
- Direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio,
- Risoluzione del Consiglio d'Europa AP (2002)1 relativa a materiali di carta e cartone destinati al contatto con alimenti,
- Raccomandazione BfR XXXVI, Carta e cartone per il contatto alimentare,
- EN 13432, Requisiti per gli imballaggi compostabili e biodegradabili.

Informazioni pertinenti sulle sostanze o sui loro prodotti di decomposizione per le quali sono stati stabiliti limiti o requisiti, al fine di consentire agli operatori di mercato di garantire la conformità a tali limiti nelle fasi successive del commercio:

La polpa di cellulosa da fibre di canna da zucchero soddisfa i requisiti della Raccomandazione BfR XXXVI e della Risoluzione del Consiglio d'Europa AP (2002)1 sui materiali di carta e cartone destinati al contatto alimentare.

Analisi sensoriale:

Odore: 0

Sapore: 0

Formaldeide: $< 1,0 \text{ mg/dm}^3$

Pentaclorofenolo (PCP): $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Coloranti: Nessuna migrazione (valutazione 5), per liquidi modello: acqua distillata, saliva artificiale, olio d'oliva a 23°C per 24h.

Bacillus subtilis: assente

Aspergillus niger: assente

I prodotti oggetto della dichiarazione di conformità rispettano i requisiti della Direttiva 94/62 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, e il contenuto di metalli pesanti, con la somma delle concentrazioni di piombo (Pb), cadmio (Cd), mercurio (Hg) e cromo (Cr) che non supera i 100 ppm in peso.



LUNCHBOX DE CAÑA DE AZÚCAR

1. IDENTIFICADOR DEL PRODUCTO

LUNCHBOX DE CAÑA DE AZÚCAR

1.1 Aplicación: Ideal para platos "para llevar", catering, food trucks, restaurantes, oficinas, escuelas y eventos al aire libre. Apto para el contacto con alimentos a alta temperatura (hasta 95°C) – perfecto para sopas, salsas y platos principales. Tres compartimentos separados permiten dividir diferentes componentes de la comida en un solo recipiente.

1.2 Detalles del proveedor de la ficha de datos de seguridad: Empresa: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Polonia Número de contacto en caso de emergencia: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. VARIANTES DISPONIBLES

Conjuntos: 50 / 100 / 200 unidades

3. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Material	100% Fibra de caña de azúcar (bagazo)
Dimensiones (L x A x H)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Color	Blanco
Peso unitario	~20 g
Revestimiento	Sin recubrimientos plásticos adicionales
Resistencia térmica	max 95°C
Capacidad	Dependiendo de la disposición del plato (aprox. 3 x 200 ml con un total de ~600 ml, pudiendo variar los ~3 x 200 ml declarados según la altura de la porción).

4. PRECAUCIONES

- No utilice recipientes con daños visibles (grietas, delaminaciones).
- Evite el contacto con llamas abiertas y fuentes de calor directas (por ejemplo, una placa de cocción).
- Tenga precaución antes de servir platos calientes, especialmente en presencia de niños.
- No lave ni reutilice después de un solo uso.
- Los recipientes están destinados al contacto con todo tipo de alimentos. Contacto a corto plazo a temperatura ambiente o inferior, incluido el llenado en caliente o el calentamiento a una temperatura T, donde $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ durante no más de $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minutos.
- Los recipientes pueden utilizarse en un horno microondas.
- Vida útil: 3 años. Después de tres años, existe el riesgo de cambio de color.
- Los productos no contienen plástico y no están sujetos a tarifas según la directiva SUP.

5. MODO DE USO

Desembalaje

- Abra cuidadosamente el embalaje colectivo y saque la cantidad de recipientes necesarios para el uso inmediato.

Rellenado

- Coloque los alimentos en los compartimentos separados del recipiente.
- Puede servir platos calientes (por ejemplo, sopas, curry) y aperitivos fríos al mismo tiempo, manteniendo los sabores separados.

Cierre y Transporte

- Si planea transportar alimentos, el recipiente puede sellarse con una lámina (utilizando una selladora térmica).
- Antes de mover el recipiente, asegúrese de que todos los compartimentos estén llenos de forma segura y sin sobrellenarlos.

Calentamiento / Mantenimiento de temperatura

- Los recipientes pueden utilizarse en un microondas para calentar el contenido (sin la lámina selladora).
- Evite almacenarlos a temperaturas $>95^{\circ}\text{C}$ durante períodos prolongados para prevenir el ablandamiento del material.

Después del uso:

- Los recipientes son de un solo uso y compostables. Deséchelos en un contenedor adecuado para residuos biodegradables o en un compostador doméstico.

6. Requisitos y Declaraciones Cumplidos

Cumple con los requisitos de las siguientes regulaciones y directivas:

- Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos,
- Reglamento (CE) n.º 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación para materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos,
- Directiva 94/62/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre envases y residuos de envases,
- Resolución del Consejo de Europa AP (2002)1 sobre materiales de papel y cartón destinados al contacto con alimentos,
- Recomendación BfR XXXVI, Papel y cartón para contacto alimentario,
- EN 13432, Requisitos para envases compostables y biodegradables.

Información relevante sobre sustancias o productos de descomposición para los cuales se han establecido restricciones o requisitos, con el fin de permitir a los operadores garantizar el cumplimiento en las etapas posteriores del comercio:

La pulpa de celulosa de fibras de caña de azúcar cumple con los requisitos de la Recomendación BfR XXXVI y de la Resolución del Consejo de Europa AP (2002)1 sobre materiales de papel y cartón para contacto alimentario.

Análisis sensorial:

Olor: 0

Sabor: 0

Formaldehído: $< 1,0 \text{ mg/dm}^3$

Pentaclorofenol (PCP): $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Colorantes: Sin migración (valoración 5), para líquidos modelo: agua destilada, saliva artificial, aceite de oliva a 23°C durante 24h.

Bacillus subtilis: ausente

Aspergillus niger: ausente

Los productos a los que se refiere esta declaración de conformidad cumplen con los requisitos de la Directiva 94/62 sobre envases y residuos de envases, así como con el contenido de metales pesados, siendo la suma de las concentraciones de plomo (Pb), cadmio (Cd), mercurio (Hg) y cromo (Cr) inferior a 100 ppm en peso.



LUNCHLÅDA AV SOCKERRÖR

1. PRODUKTIDENTIFIERARE

LUNCHLÅDA AV SOCKERRÖR

1.1 Användning: Perfekt för "take-away"-rätter, catering, foodtrucks, restauranger, kontor, skolor och utomhusevenemang. Lämplig för kontakt med livsmedel vid hög temperatur (upp till 95°C) – idealisk för soppor, såser och huvudrätter. Tre separata fack möjliggör uppdelning av olika måltidskomponenter i en enda behållare.

1.2 Leverantörens uppgifter i säkerhetsdatabladet: Företag: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Polen Nödnummer: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. TILLGÄNGLIGA VARIANTER

Set: 50 / 100 / 200 st.

3. TEKNISK SPECIFIKATION

Material	100% Sockerrörsfiber (bagasse)
Mått (L x B x H)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Färg	Vit
Vikt per enhet	~20 g
Beläggning	Inga extra plastbeläggningar
Temperaturbeständighet	max 95°C
Kapacitet	Beroende på maträttens arrangemang (ca. 3 x 200 ml totalt ~600 ml, där de angivna ~3 x 200 ml kan variera beroende på portionens höjd).

4. FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Använd inte behållare med synliga skador (sprickor, delamineringar).
- Undvik kontakt med öppen eld och direkt värmekälla (t.ex. kokplatta).
- Var försiktig innan du serverar varma rätter – särskilt i närvaro av barn.
- Tvätta inte eller återanvänd efter engångsbruk.
- Behållarna är avsedda för kontakt med alla typer av livsmedel. Kortvarig kontakt vid rumstemperatur eller lägre, inklusive varm påfyllning eller uppvärmning till en temperatur T, där $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ under högst $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minuter.
- Behållarna kan användas i mikrovågsugn.
- Hållbarhet: 3 år. Efter tre år finns risk för färgförändring.
- Produkterna innehåller inte plast och omfattas inte av avgifter enligt SUP-direktivet.

5. ANVÄNDNINGSANVISNING

Uppackning

- Öppna försiktigt förpackningen och ta ut det antal behållare som behövs för omedelbar användning.

Fyllning

- Placera maten i de separata facken i behållaren.
- Du kan servera varma rätter (t.ex. soppor, curry) och kalla snacks samtidigt, och hålla smakerna åtskilda.

Förslutning och Transport

- Om du planerar att transportera mat kan behållaren förseglas med folie (med hjälp av en värmeförslutare).
- Innan du flyttar behållaren, säkerställ att alla fack är säkert fyllda utan överfyllning.

Uppvärmning / Hålla temperaturen

- Behållarna kan användas i mikrovågsugn för att värma innehållet (utan förseglingsfolie).
- Undvik att förvara dem vid temperaturer över 95°C under längre perioder för att förhindra att materialet mjuknar.

Efter användning:

- Behållarna är engångsartiklar och komposterbara. Släng dem i en behållare för biologiskt nedbrytbart avfall eller i en hemkompost.

6. Uppfyllda Krav och Deklarationer

Uppfyller kraven i följande förordningar och direktiv:

- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
- Förordning (EG) nr 2023/2006 om god tillverkningssed för material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
- Direktiv 94/62/EG från Europaparlamentet och rådet om förpackningar och förpackningsavfall,
- Europarådets resolution AP (2002)1 om material av papper och kartong avsedda för kontakt med livsmedel,
- BfR-rekommendation XXXVI, Papper och kartong för livsmedelskontakt,
- EN 13432, Krav för förpackningar som kan återvinnas genom kompostering och biologisk nedbrytning.

Relevanta uppgifter om använda ämnen eller nedbrytningsprodukter som omfattas av restriktioner eller krav för att säkerställa att marknadsaktörer uppfyller dessa krav i senare led:

Cellulosamassa från sockerrörsfiber uppfyller kraven i BfR-rekommendation XXXVI och Europarådets resolution AP (2002)1 om papper och kartong för kontakt med livsmedel.

Sensorisk analys:

Lukt: 0

Smak: 0

Formaldehyd: $< 1,0 \text{ mg/dm}^3$

Pentaklorfenol (PCP): $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Färgämnen: Ingen migration (betyg 5), för modellvättskor: destillerat vatten, artificiell saliv, olivolja vid 23°C under 24 timmar.

Bacillus subtilis: ej påvisbar

Aspergillus niger: ej påvisbar

Produkter som omfattas av denna överensstämmelseförklaring uppfyller kraven i Direktiv 94/62 om förpackningar och förpackningsavfall samt innehåll av tungmetaller, där summan av koncentrationerna av bly (Pb), kadmium (Cd), kvicksilver (Hg) och krom (Cr) inte överstiger 100 ppm i vikt.

LUNCHBOX Z CUKROVÉ TRŤINY



1. IDENTIFIKÁTOR PRODUKTU

LUNCHBOX Z CUKROVÉ TRŤINY

1.1 Použití: Ideální pro pokrmy typu „take-away“, catering, food trucky, restaurace, kanceláře, školy a venkovní akce. Přizpůsoben pro kontakt s potravinami o vysoké teplotě (do 95°C) – ideální pro polévky, omáčky a hlavní jídla. Tři oddělené přihrádky umožňují rozdělení různých složek jídla v jednom obalu.

1.2 Podrobnosti o dodavateli bezpečnostního listu: Firma: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Polsko Nouzový kontakt: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. DOSTUPNÉ VARIANTY

Sady: 50 / 100 / 200 ks

3. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Materiál	100% Vlákno z cukrové trřtiny (bagasa)
Rozměry (D × Š × V)	~230 mm × 230 mm × 75 mm
Barva	Bílý
Hmotnost jednotky	~20 g
Povrchová úprava	Žádné další plastové povlaky
Teplotní odolnost	max 95°C
Kapacita	V závislosti na uspořádání jídla (přibližně 3 × 200 ml celkem ~600 ml, přičemž deklarovaných ~3 × 200 ml se může lišit v závislosti na výšce porce).

4. OPATŘENÍ

- Nepoužívejte nádoby s viditelným poškozením (prasklinami, delaminací).
- Vyhnete se kontaktu s otevřeným ohněm a přímým zdrojem tepla (např. varná deska).
- Dbejte opatrnosti při podávání horkých jídel – zejména v přítomnosti dětí.
- Po jednorázovém použití nemyjte ani znovu nepoužívejte.
- Nádoby jsou určeny pro styk se všemi druhy potravin. Krátkodobý kontakt při pokojové teplotě nebo nižší, včetně plnění za tepla nebo ohřívání na teplotu T , kde $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ po dobu nejvýše $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minut.
- Nádoby lze používat v mikrovlnné troubě.
- Doba použitelnosti: 3 roky. Po třech letech existuje riziko změny barvy.
- Výrobky neobsahují plast a nepodléhají poplatkům podle směrnice SUP.

5. NÁVOD K POUŽITÍ

Rozbalení

- Otevřete opatrně hromadné balení a vyjměte počet nádob potřebných pro aktuální použití.

Plnění

- Umístěte potraviny do samostatných komor nádoby.
- Můžete podávat teplá jídla (např. polévky, kari) a studené svačiny současně, přičemž zachováte oddělení chutí.

Uzavření a přeprava

- Pokud plánujete přepravu jídel, nádobu lze zapečetit fólií (pomocí svářečky).
- Před přesunem se ujistěte, že všechny komory jsou bezpečně naplněny a nedochází k přeplnění.

Ohřívání / Udržení teploty

- Nádoby lze vložit do mikrovlnné trouby k ohřátí obsahu (bez svařovací fólie).
- Vyhnete se skladování při teplotách $>95^{\circ}\text{C}$ po delší dobu, aby nedošlo ke změknutí materiálu.

Po použití:

- Nádoby jsou jednorázové a kompostovatelné. Vyhod'te je do příslušného kontejneru na biologicky rozložitelný odpad nebo do domácího kompostu.

6. Splněné Požadavky a Prohlášení

Splňuje požadavky následujících nařízení a směrnic:

- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,
- Nařízení (ES) č. 2023/2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami,
- Směrnice 94/62/ES Evropského parlamentu a Rady o obalech a obalových odpadech,
- Rezoluce Rady Evropy AP (2002)1 o papírových a kartonových materiálech určených pro styk s potravinami,
- Doporučení BfR XXXVI, Papír a karton pro styk s potravinami,
- EN 13432, Požadavky na obaly využitelné ke kompostování a biodegradaci.

Relevantní informace o použitých látkách nebo produktech jejich rozkladu, na které se vztahují omezení nebo požadavky, aby bylo možné zajistit jejich dodržování v dalších fázích obchodování:

Celulózová vlákna z cukrové třtiny splňují požadavky doporučení BfR XXXVI a rezoluce Rady Evropy AP (2002)1 o papírových a kartonových materiálech určených pro styk s potravinami.

Senzorická analýza:

Zápach: 0

Chuť: 0

Formaldehyd: $< 1,0 \text{ mg/dm}^3$

Pentachlorfenol (PCP): $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Barviva: Bez migrace (hodnocení 5), pro modelové kapaliny: destilovaná voda, umělé sliny, olivový olej při 23°C po dobu 24 hodin.

Bacillus subtilis: nepřítomen

Aspergillus niger: nepřítomen

Výrobky, na které se vztahuje toto prohlášení o shodě, splňují požadavky směrnice 94/62 o obalech a obalových odpadech a obsahu těžkých kovů, přičemž celková koncentrace olova (Pb), kadmia (Cd), rtuti (Hg) a chromu (Cr) nepřesahuje 100 ppm hmotnostně.

LUNCHBOX VAN SUIKERRIET



1. PRODUCTIDENTIFICATIE

LUNCHBOX VAN SUIKERRIET

1.1 Toepassing: Perfect voor "take-away"-gerechten, catering, foodtrucks, restaurants, kantoren, scholen en buitenevenementen. Geschikt voor contact met voedsel bij hoge temperaturen (tot 95°C) – ideaal voor soepen, sauzen en hoofdgerechten. Drie aparte compartimenten maken het mogelijk om verschillende maaltijdcomponenten in één container te verdelen.

1.2 Details van de leverancier van het veiligheidsinformatieblad: Bedrijf: Benbow.pl Paweł Konopa Sp. k. ul. Bierutowska 57-59 3B, 51-317 Wrocław, Polen Noodcontactnummer: +48 784 996 532 Email: info@benbow.de

2. BESCHIKBARE VARIANTEN

Sets: 50 / 100 / 200 stuks

3. TECHNISCHE SPECIFICATIE

Materiaal	100% Suikerrietvezel (bagasse)
Afmetingen (L x B x H)	~230 mm x 230 mm x 75 mm
Kleur	Wit
Gewicht per stuk	~20 g
Coating	Geen extra plastic coatings
Temperatuurbestendigheid	max 95°C
Inhoud	Afhankelijk van de opstelling van het gerecht (ca. 3 x 200 ml, totaal ~600 ml, waarbij de opgegeven ~3 x 200 ml kan variëren afhankelijk van de hoogte van de portie).

4. VOORZORGSMAATREGELEN

- Gebruik geen containers met zichtbare schade (barsten, delaminatie).
- Vermijd contact met open vuur en directe warmtebronnen (bijv. kookplaat).
- Wees voorzichtig bij het serveren van warme gerechten, vooral in de aanwezigheid van kinderen.
- Was of hergebruik niet na eenmalig gebruik.
- De containers zijn bedoeld voor contact met alle soorten voedsel. Kortdurend contact bij kamertemperatuur of lager, inclusief hete vulling of verhitting tot een temperatuur T , waar $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 99^{\circ}\text{C}$ gedurende niet meer dan $t = 120/2^{((T-70)/10)}$ minuten.
- De containers kunnen in de magnetron worden gebruikt.
- Houdbaarheid: 3 jaar. Na drie jaar is er een risico op kleurverandering.
- De producten bevatten geen plastic en zijn niet onderworpen aan heffingen volgens de SUP-richtlijn.

5. GEBRUIKSAANWIJZING

Uitpakken

- Open voorzichtig de bulkverpakking en haal het aantal benodigde containers eruit voor onmiddellijk gebruik.

Vullen

- Plaats het voedsel in de afzonderlijke compartimenten van de container.
- Je kunt warme gerechten (bijv. soepen, curry) en koude snacks tegelijkertijd serveren, terwijl je de smaken gescheiden houdt.

Afsluiten en Transporteren

- Als je van plan bent voedsel te vervoeren, kan de container worden verzegeld met folie (met een sealmachine).
- Controleer voor het verplaatsen of alle compartimenten veilig zijn gevuld zonder overmatig vullen.

Verwarmen / Warmte behouden

- De containers kunnen in de magnetron worden geplaatst om de inhoud te verwarmen (zonder de verzegelingsfolie).
- Vermijd opslag bij temperaturen $>95^{\circ}\text{C}$ gedurende langere tijd om verzachting van het materiaal te voorkomen.

Na gebruik:

- De containers zijn eenmalig en composteerbaar. Gooi ze weg in een geschikte container voor biologisch afbreekbaar afval of in een thuiscompostbak.

6. Voldane Eisen en Verklaringen

Voldoet aan de vereisten van de volgende verordeningen en richtlijnen:

- Verordening (EG) nr. 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen,
- Verordening (EG) nr. 2023/2006 inzake goede fabricagepraktijken voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen,
- Richtlijn 94/62/EG van het Europees Parlement en de Raad inzake verpakkingen en verpakkingsafval,
- Resolutie van de Raad van Europa AP (2002)1 over papier- en kartonmaterialen bestemd voor contact met levensmiddelen,
- BfR Aanbeveling XXXVI, Papier en karton voor contact met levensmiddelen,
- EN 13432, Eisen voor verpakkingen geschikt voor compostering en biologische afbreekbaarheid.

Relevante informatie over gebruikte stoffen of hun afbraakproducten waarvoor beperkingen of eisen zijn vastgesteld, zodat marktdeelnemers aan deze beperkingen kunnen voldoen in latere handelsfasen:

Cellulosepulp van suikerrietvezels voldoet aan de vereisten van BfR Aanbeveling XXXVI en de Resolutie van de Raad van Europa AP (2002)1 over papier- en kartonmaterialen bestemd voor contact met levensmiddelen.

Sensorische analyse:

Geur: 0

Smaak: 0

Formaldehyde: $< 1,0 \text{ mg/dm}^3$

Pentachloorfenol (PCP): $< 0,05 \text{ mg/kg}$

Kleurstoffen: Geen migratie (waardering 5), voor modellijquiden: gedestilleerd water, kunstmatig speeksel, olijfolie bij 23°C gedurende 24 uur.

Bacillus subtilis: afwezig

Aspergillus niger: afwezig

De producten waarop deze conformiteitsverklaring betrekking heeft, voldoen aan de vereisten van Richtlijn 94/62 inzake verpakkingen en verpakkingsafval en zware metalen, waarbij de totale concentratie van lood (Pb), cadmium (Cd), kwik (Hg) en chroom (Cr) niet meer dan 100 ppm in gewicht bedraagt.