

PL

JEDNORAZOWY POJEMNIK DO ZGRZEWU Z TRZCINY CUKROWEJ



1. IDENTYFIKATOR PRODUKTU

JEDNORAZOWY POJEMNIK DO ZGRZEWU Z TRZCINY CUKROWEJ

1.1 Zastosowanie: Przeznaczony do gorących dań (zupy, dania główne) oraz zimnych potraw i sałatek. Sprawdza się w gastronomii, cateringu, food truckach, w użytku domowym, a także podczas imprez plenerowych. Możliwość zgrzewania folią w celu szczelnego i higienicznego zamknięcia oraz używania w kuchenke mikrofalowej.

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. AVAILABLE VARIANTS

Depending on your needs, the following capacities are available ($\pm 3\%$ dimensional tolerance):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Pojemność	400 ml (14 oz)
Materiał	100% Włókno trzciny cukrowej (bagassa)
Wymiary (D x S x W)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Kolor	Biały
Waga jednostkowa	~20 g
Powłoka	Brak dodatkowych powłok plastikowych
Typ zamknięcia	Folia zgrzewalna (niewchodząca w skład kompletu)
Odporność temp.	max 95°C

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 opłacie zgodnie z dyrektywą SUP.

5. SPOSÓB UŻYCIA

Przygotowanie pojemnika

- Upewnij się, że pojemnik nie jest uszkodzony (pęknięty, wygięty).

Napełnianie

- Możesz wlać do niego gorące potrawy (np. zupy, sosy) lub ułożyć dania stałe (np. makarony, mięsa).
- Zachowaj ostrożność przy wysokich temperaturach (do 95°C).

Zamknięcie i transport

- Jeśli planujesz przechowywać i transportować dania, pojemnik można zgrzać folią przy użyciu zgrzewarki do pojemników.
- Po zgrzaniu lub zamknięciu upewnij się, że folia przylega do rantu, zapewniając szczelność.

Podgrzewanie w mikrofali:

- W przypadku odgrzewania potraw (bez folii zgrzewalnej!) ustaw umiarkowaną moc i krótsze czasy, sprawdzając stan potrawy.

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:

Pułpa 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.

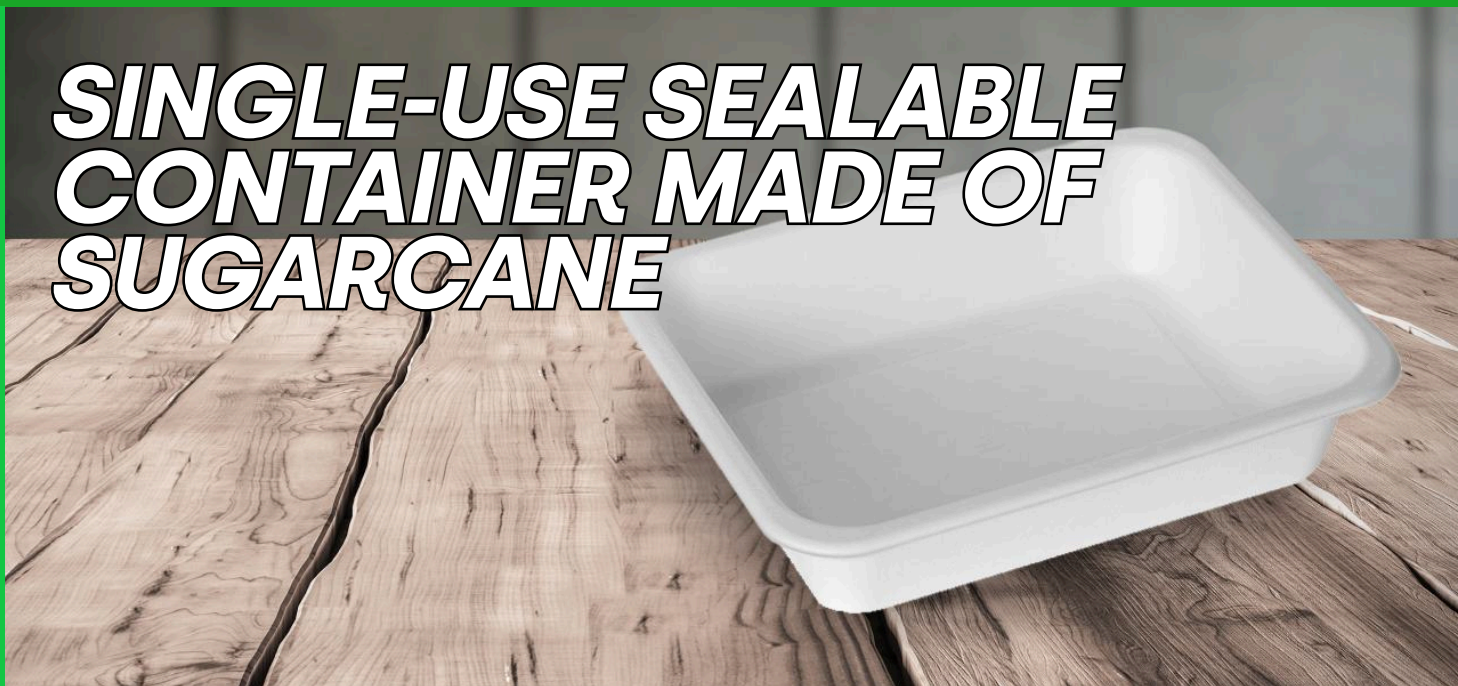
Bacillus subtilis - nieobecny

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.

EN

SINGLE-USE SEALABLE CONTAINER MADE OF SUGARCANE



1. PRODUCT IDENTIFIER

SINGLE-USE SEALABLE CONTAINER MADE OF SUGARCANE

1.1 Application: Designed for hot dishes (soups, main courses) as well as cold dishes and salads. Suitable for gastronomy, catering, food trucks, home use, and outdoor events. Can be sealed with foil for airtight and hygienic closure and is microwave-safe.

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. VERFÜGBARE VARIANTEN

Je nach Bedarf sind die folgenden Kapazitäten verfügbar ($\pm 3\%$ Maßtoleranz):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. TECHNICAL SPECIFICATION

Capacity	400 ml (14 oz)
Material	100% Sugarcane fiber (bagasse)
Dimensions (L x W x H)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Color	White
Unit weight	~20 g
Coating	No additional plastic coatings
Closure type	Sealing foil (not included in the set)
Temperature resistance	max 95°C

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

Container Preparation

- Ensure the container is not damaged (cracked, bent).

Filling

- You can pour hot dishes (e.g., soups, sauces) or place solid meals (e.g., pasta, meats) into it.
- Be cautious with high temperatures (up to 95°C).

Sealing and Transport

- If you plan to store and transport meals, the container can be sealed with foil using a container sealing machine.
- After sealing or closing, ensure the foil adheres to the rim to provide tightness.

Microwave Heating

- For reheating meals (without sealing foil!), set moderate power and shorter times, checking the condition of the dish.

After Use

- The containers are single-use and compostable. Dispose of them in an appropriate biodegradable waste bin 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 mg/dm³

Pentachlorophenol (PCP): < 0.05 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.

DE

EINWEGBEHÄLTER ZUM VERSIEGELN AUS ZUCKERROHR



1. PRODUKTIDENTIFIKATOR

EINWEGBEHÄLTER ZUM VERSIEGELN AUS ZUCKERROHR

1.1 Anwendung: Geeignet für heiße Speisen (Suppen, Hauptgerichte) sowie kalte Speisen und Salate. Ideal für Gastronomie, Catering, Foodtrucks, den Hausgebrauch und Outdoor-Events. Kann mit Folie für eine dichte und hygienische Verschließung verschweißt werden und ist mikrowellengeeignet.

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

Je nach Bedarf sind die folgenden Kapazitäten verfügbar ($\pm 3\%$ Maßtoleranz):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Kapazität	400 ml (14 oz)
Material	100% Zuckerrohr fasern (Bagasse)
Maße (L x B x H)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Farbe	Weiß
Stückgewicht	~20 g
Beschichtung	Keine zusätzlichen Kunststoffbeschichtungen
Verschlussart	Siegelfolie (nicht im Lieferumfang enthalten)
Temperaturbeständigkeit	max 95°C

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

Vorbereitung des Behälters

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht beschädigt ist (rissig, verbogen).

Befüllen

- Sie können heiße Speisen (z. B. Suppen, Soßen) einfüllen oder feste Gerichte (z. B. Nudeln, Fleisch) platzieren.
- Seien Sie vorsichtig bei hohen Temperaturen (bis zu 95°C).

Verschließen und Transportieren

- Wenn Sie planen, Mahlzeiten zu lagern und zu transportieren, kann der Behälter mit Folie versiegelt werden, indem Sie eine Behälter-Versiegelungsmaschine verwenden.
- Nach dem Versiegeln oder Schließen stellen Sie sicher, dass die Folie am Rand anliegt, um Dichtheit zu gewährleisten.

Erwärmen in der Mikrowelle

- Beim Erwärmen von Speisen (ohne Versiegelungsfolie!) stellen Sie eine moderate Leistung und kürzere Zeiten ein und überprüfen den Zustand der Speise.

Nach Gebrauch

- Die Behälter sind Einwegartikel 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.

FR

CONTENEUR JETABLE SCELLABLE EN CANNE À SUCRE


1. IDENTIFIANT DE PRODUIT

CONTENEUR JETABLE SCELLABLE EN CANNE À SUCRE

1.1 Application : Conçu pour des plats chauds (soupes, plats principaux) ainsi que des plats froids et des salades. Convient à la gastronomie, au catering, aux food trucks, à un usage domestique et aux événements en plein air. Peut être scellé avec un film pour une fermeture hermétique et hygiénique, et est compatible avec le micro-ondes.

1.2 Détails du fournisseur de la fiche de données de sécurité: Société: Benbow.pl Pawet 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

Selon vos besoins, les capacités suivantes sont disponibles (tolérance dimensionnelle $\pm 3\%$) :

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Capacité	400 ml (14 oz)
Matériau	100% Fibre de canne à sucre (bagasse)
Dimensions (L x l x H)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Couleur	Blanc
Poids unitaire	~20 g
Revêtement	Pas de revêtements plastiques supplémentaires
Type de fermeture	Film scellable (non inclus dans l'ensemble)
Résistance à la température	max 95°C

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 un 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

Préparation du contenant

- Assurez-vous que le contenant n'est pas endommagé (fissuré, plié).

Remplissage

- Vous pouvez y verser des plats chauds (par ex. soupes, sauces) ou placer des plats solides (par ex. pâtes, viandes).
- Soyez prudent avec des températures élevées (jusqu'à 95°C).

Fermeture et Transport

- Si vous prévoyez de conserver et de transporter des plats, le contenant peut être scellé avec un film à l'aide d'une machine de scellage.
- Après scellage ou fermeture, assurez-vous que le film adhère au bord, garantissant l'étanchéité.

Réchauffage au micro-ondes

- Pour réchauffer des plats (sans le film scellant !), réglez une puissance modérée et des durées courtes tout en vérifiant l'état du plat.

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.

CONTENITORE MONOUSO SIGILLABILE IN CANNA DA ZUCCHERO



1. IDENTIFICATORE DEL PRODOTTO

CONTENITORE MONOUSO SIGILLABILE IN CANNA DA ZUCCHERO

1.1 Applicazione: Adatto per piatti caldi (zuppe, portate principali) così come per piatti freddi e insalate. Ideale per la gastronomia, il catering, i food truck, l'uso domestico e gli eventi all'aperto. Può essere sigillato con pellicola per una chiusura ermetica e igienica ed è adatto al microonde.

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

2. VARIANTI DISPONIBILI

A seconda delle esigenze, sono disponibili le seguenti capacità ($\pm 3\%$ di tolleranza dimensionale):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. SPECIFICA TECNICA

Capacità	400 ml (14 oz)
Materiale	100% Fibra di canna da zucchero (bagassa)
Dimensioni (L x P x A)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Colore	Bianco
Peso unitario	~20 g
Rivestimento	Nessun rivestimento plastico aggiuntivo
Tipo di chiusura	Pellicola sigillante (non inclusa nel set)
Resistenza alla temperatura	max 95°C

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

Preparazione del contenitore

- Assicurati che il contenitore non sia danneggiato (crepato, piegato).

Riempimento

- Puoi versare piatti caldi (ad esempio, zuppe, salse) o sistemare piatti solidi (ad esempio, pasta, carne).
- Presta attenzione alle alte temperature (fino a 95°C).

Chiusura e Trasporto

- Se intendi conservare e trasportare i cibi, il contenitore può essere sigillato con una pellicola utilizzando una sigillatrice per contenitori.
- Dopo la sigillatura o chiusura, assicurati che la pellicola aderisca bene al bordo, garantendo la tenuta.

Riscaldamento nel microonde

- Per riscaldare i piatti (senza pellicola sigillante!), imposta una potenza moderata e tempi brevi, controllando lo stato del cibo.

Dopo l'uso

- I contenitori sono monouso e compostabili. Smaltiscili in un contenitore adatto ai rifiuti biodegradabili o in un 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 mg/dm²

Pentaclorofenolo (PCP): < 0,05 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.

ES

ENVASE DESECHABLE SELLABLE DE CAÑA DE AZÚCAR



1. IDENTIFICADOR DEL PRODUCTO

ENVASE DESECHABLE SELLABLE DE CAÑA DE AZÚCAR

1.1 Aplicación: Diseñado para platos calientes (sopas, platos principales) así como para platos fríos y ensaladas. Ideal para gastronomía, catering, food trucks, uso doméstico y eventos al aire libre. Se puede sellar con una lámina para un cierre hermético e higiénico y es apto para microondas.

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

Según sus necesidades, están disponibles las siguientes capacidades ($\pm 3\%$ de tolerancia dimensional):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Capacidad	400 ml (14 oz)
Material	100% Fibra de caña de azúcar (bagazo)
Dimensiones (L x A x H)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Color	Blanco
Peso unitario	~20 g
Revestimiento	Sin recubrimientos plásticos adicionales
Tipo de cierre	Lámina sellable (no incluida en el conjunto)
Resistencia térmica	max 95°C

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

Preparación del recipiente

- Asegúrese de que el recipiente no esté dañado (agrietado, doblado).

Llenado

- Puede verter alimentos calientes (por ejemplo, sopas, salsas) o colocar platos sólidos (por ejemplo, pastas, carnes).
- Tenga cuidado con las altas temperaturas (hasta 95°C).

Cierre y Transporte

- Si planea almacenar y transportar alimentos, el recipiente puede sellarse con una lámina utilizando una máquina selladora.
- Después de sellarlo o cerrarlo, asegúrese de que la lámina se adhiera al borde para garantizar la estanqueidad.

Calentamiento en microondas

- Para recalentar alimentos (¡sin la lámina selladora!), ajuste una potencia moderada y tiempos cortos, verificando el estado del alimento.

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 mg/dm³

Pentaclorofenol (PCP): < 0,05 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.

ENGÅNGSFÖRPACKNING FÖR FÖRSEGLING AV SOCKERRÖR



1. PRODUKTIDENTIFIERARE

ENGÅNGSFÖRPACKNING FÖR FÖRSEGLING AV SOCKERRÖR

1.1 Användning: Avsedd för varma rätter (soppor, huvudrätter) samt kalla rätter och sallader. Passar för gastronomi, catering, foodtrucks, hemmabruk och utomhusevenemang. Kan förseglas med folie för lufttät och hygienisk förslutning och är mikrovågssäker.

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. TILLGÅNGLIGA VARIANTER

Beroende på behov finns följande kapaciteter tillgängliga ($\pm 3\%$ dimensionstolerans):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. TEKNISK SPECIFIKATION

Kapacitet	400 ml (14 oz)
Material	100% Sockerrörsfiber (bagasse)
Mått (L x B x H)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Färg	Vit
Vikt per enhet	~20 g
Beläggning	Inga extra plastbeläggningar
Stängningstyp	Förseglingsfolie (ingår ej i setet)
Temperaturbeständighet	max 95°C

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

Förberedelse av behållaren

- Säkerställ att behållaren inte är skadad (sprucken, böjd).

Fyllning

- Du kan hålla i varma rätter (t.ex. soppor, såser) eller lägga i fasta rätter (t.ex. pasta, kött).
- Var försiktig med höga temperaturer (upp till 95°C).

Förslutning och transport

- Om du planerar att förvara och transportera mat kan behållaren förseglas med folie med hjälp av en förseglingsmaskin.
- Efter förslutning eller stängning, kontrollera att folien sitter tätt mot kanten för att säkerställa täthet.

Uppvärmning i mikrovågsugn

- Vid uppvärmning av mat (utan förseglingsfolie!), använd måttlig effekt och kortare tider, och kontrollera matens tillstånd.xx

Efter användning

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

6. UPPFYLLEDA 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 mg/dm³

Pentaklorfenol (PCP): < 0,05 mg/kg

Färgämnen: Ingen migration (betyg 5), för modellvätskor: 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.

JEDNORÁZOVÝ UZAVÍRATELNÝ KONTEJNER Z CUKROVÉ TŘTINY



1. IDENTIFIKÁTOR PRODUKTU

JEDNORÁZOVÝ UZAVÍRATELNÝ KONTEJNER Z CUKROVÉ TŘTINY

1.1 Použití: Určen pro teplé pokrmy (polévky, hlavní jídla) i studená jídla a saláty. Vhodný pro gastronomii, catering, food trucky, domácí použití i venkovní akce. Možnost svařování fólií pro těsné a hygienické uzavření a použití v mikrovlnné troubě.

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

V závislosti na potřebách jsou k dispozici následující objemy ($\pm 3\%$ rozměrová tolerance):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Kapacita	400 ml (14 oz)
Materiál	100% Vlákno z cukrové třtiny (bagasa)
Rozměry (D x Š x V)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Barva	Bílý
Hmotnost jednotky	~20 g
Povrchová úprava	Žádné další plastové povlaky
Typ uzávěru	Těsnicí fólie (není součástí balení)
Teplotní odolnost	max 95°C

4. OPATŘENÍ

- Nepoužívejte nádoby s viditelným poškozením (prasklinami, delaminací).
- Vyhněte 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

Příprava nádoby

- Ujistěte se, že nádoba není poškozená (prasklá, ohnutá).

Plnění

- Do nádoby můžete nalít teplé pokrmy (např. polévky, omáčky) nebo vložit pevná jídla (např. těstoviny, maso).
- Buďte opatrní při vysokých teplotách (až 95°C).

Uzavření a přeprava

- Pokud plánujete skladovat a přepravovat jídla, lze nádobu zapečetit fólií pomocí svářečky.
- Po zapečetění nebo uzavření se ujistěte, že fólie těsně přiléhá k okrajům, aby byla zajištěna těsnost.

Ohřívání v mikrovlnné troubě

- Při ohřívání pokrmů (bez těsnicí fólie!) nastavte mírný výkon a kratší časy a zkontrolujte stav jídla.

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.

EENMALIGE VERZEGELBARE CONTAINER VAN SUIKERRIET



1. PRODUCTIDENTIFICATIE

EENMALIGE VERZEGELBARE CONTAINER VAN SUIKERRIET

1.1 Toepassing: Ontworpen voor warme gerechten (soepen, hoofdgerechten) en koude gerechten en salades. Geschikt voor gastronomie, catering, foodtrucks, thuisgebruik en buitenevenementen. Kan worden verzegeld met folie voor een luchtdichte en hygiënische sluiting en is magnetronbestendig.

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

Afhankelijk van de behoeften zijn de volgende capaciteiten beschikbaar ($\pm 3\%$ dimensionale tolerantie):

400 ml (14 oz) - 50, 150, 400

3. TECHNISCHE SPECIFICATIE

Capaciteit	400 ml (14 oz)
Materiaal	100% Suikerrietvezel (bagasse)
Afmetingen (L x B x H)	~227 mm x ~178 mm x ~50 mm ($\pm 3\%$)
Kleur	Wit
Gewicht per stuk	~20 g
Coating	Geen extra plastic coatings
Type sluiting	Sealingfolie (niet inbegrepen in de set)
Temperatuurbestendigheid	max 95°C

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

Vorbereiding van de container

- Zorg ervoor dat de container niet beschadigd is (gebroken, gebogen).

Vullen

- U kunt hete gerechten (bijv. soepen, sauzen) erin gieten of vaste maaltijden (bijv. pasta's, vlees) erin plaatsen.
- Wees voorzichtig bij hoge temperaturen (tot 95°C).

Afsluiten en Transporteren

- Als u van plan bent maaltijden op te slaan en te vervoeren, kan de container worden verzegeld met folie met behulp van een sealmachine.
- Controleer na het verzegelen of sluiten of de folie strak op de rand aansluit om de afdichting te garanderen.

Verwarmen in de magnetron

- Bij het opwarmen van maaltijden (zonder verzegelingsfolie!) stelt u een matig vermogen en kortere tijden in, terwijl u de staat van het gerecht controleert.

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 modelliquiden: 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.