

01830

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Vacuum-Beutel PA/PE

Sachets sous vide PA/PE

Produktbeschreibung Description du produit

Bezeichnung Désignation	Farbe Couleur	LxB (cm) Lxl (cm)	Dicke (µm) Épaisseur (µm)	Art.-Nr. N° d'art.
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	20x30	90	25017
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	25.5x52	90	25019
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	18x24	90	25023
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	13x30	90	25024
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	25x35	90	25025
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	30x45	90	25026
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	35x50	90	25027
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	18x18	90	25034
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	40x60	90	25038
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	30x38	90	25074
Vacuum-Beutel PA/PE Sachets sous vide PA/PE	transparent	15x20	90	25354

Material/Zusammensetzung Matériel/composition

Polyamid (PA) 22µm und Polyethylen (PE) 78µm
Polyamide (PA) 22µm et polyéthylène (PE) 78µm

Lagerbedingungen Conditions de stockage

Lagertemperatur: 18 - 25 °C
Température de stockage:
Relative Luftfeuchtigkeit: 40 - 70 %
Humidité relative:
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Conditions de stockage: ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Verwendungszweck
Conditions d'utilisation

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:
Les produits sont adaptés à un contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:

- ☒ alle Arten von Lebensmitteln
tous les types de denrées alimentaires

Anwendungen
Applications

- ☒ Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
Entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure
- ☒ Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min
Chauffage à 70°C pendant 2 heures au maximum ou à 100°C pendant 15 minutes
- ☒ Tempareturnanwendung
Température d'application max. 75 °C / 30 min
- ☒ Tiefkühlung
Congélateur -25°C
- ☒ Geeignet für Gammabestrahlung
Convient pour le rayonnement gamma < 25 kGay

Bestätigungen
Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:
Les produits respectent les règlements suivants:

- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen: Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17
Règlement (CE) N° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires: article 3, de l'article 11, paragraphe 5, et articles 15 et 17
- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Règlement (CE) N° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- ☒ **VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Règlement (UE) N° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- ☒ **RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
Directive 94/62/CE relatif aux emballages et aux déchets d'emballage (métaux lourds)
- ☒ **SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
SR 817.023.21 Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- ☒ Empfehlung XXXVI des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
Recommandation XXXVI de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (**BfR**)

Gesamtmigration
Migration globale

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm².
Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².

Angaben zur spezifischen Migration
Informations relatives à la migration spécifique

- ☒ Das Material enthält folgende Stoffe mit spezifischem Migrationslimit:
Le matériau contient les substances suivantes avec une limite de migration spécifique:

Substanz Substance	CAS-Nr. N° CAS	SML mg/kg LMS mg/kg
1,6-Diaminohexane	0000124-09-4	2.4
1-Octene	0000111-66-0	15
Acetic acid	0000064-19-7	60
Acetic acid ethenyl ester	0000108-05-4	12
Calcium carbonate	0000471-34-1	-
Caprolactam	0000105-60-2	15
Citric acid	0000077-92-9	60
Calcium stearate	0001592-23-0	60
Diethyleneglycol	0000111-46-6	30
Ethylene oxide	0000075-21-8	OM 1 mg/kg DL 0.01 mg/kg
Ethyleneimine	0000151-56-4	DL 0.01 mg/kg
Ethyleneglycol	0000107-21-1	30
Formaldehyde	000050-00-0	15
Hexafluoropropylene	0000116-15-4	DL 0.01 mg/kg
Maleic anhydride	0000108-31-6	30
Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	6
Polyethylene glycol 200	0025322-68-3	60
Polyoxyethylenesorbitan monolaurate	0009005-64-5	60
Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols	-	1.8
Quartz	0014808-60-7	60
Silicon dioxide	0007631-86-9	-
Talc	0014807-96-6	60
Vinylidene fluoride	0000075-38-7	5
Zinc oxide	0001314-13-2	5

- ☒ Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt.
Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés.

Berechnungsgrundlage**Base de calcul**

- ☒ Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

6 dm²/kg

Rapport entre la surface en contact avec les aliments et le volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet:

Dual-Use-Additive**Additifs à double fonctionnalité**

- ☒ Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:
Les additifs suivants à double fonctionnalité peuvent être inclus dans le matériau:

Substanz Substance	CAS-Nr. N° CAS	E-Nr. N° E
Acetic acid	0000064-19-7	E 260
Calcium carbonate	0000471-34-1	E 170
Citric acid	0000077-92-9	E 330
Calcium stearate	0001592-23-0	E 470a
Polyethylene glycol 200	0025322-68-3	E 1521
Polyoxyethylenesorbitan monolaurate	0009005-64-5	E 432
Quartz	0014808-60-7	E 551
Silicon dioxide	0007631-86-9	E 551
Talc	0014807-96-6	E 553b

In folgender Tabelle finden Sie Gruppen-SML und weitere Substanzen, die in Spuren enthalten sein könnten:

Dans le tableau suivant, vous trouverez des LMS de groupe et d'autres substances qui pourraient être présentes sous forme de traces :

Acetic aldehyde (CAS-No. 75-07-0)
Bestandteile tierischen Ursprungs / ingredients of animal origin Composants d'origine animale / ingredients of animal origin
Chlor/ chlorierte Verbindungen / chlorine/ chlorinated compounds Chlore/ composés chlorés / chlorine/ chlorinated compounds
Dioxan / 1,4-Dioxane (CAS-No. 123-91-1)
Ethylenimin/ ethyleneimine (CAS-No. 151-56-4)
Formaldehyd / formaldehyde (CAS-No. 50-00-0)
Methanol / methanol (CAS-No. 67-56-1)
n-Hexan / N-hexane (CAS-No. 110-54-3)
Silicium / silica (quartz) (CAS-No. 14808-60-7)

Funktionelle Barrieren**Barrières fonctionnelles**

- ☒ Eine funktionelle Barriere wird verwendet. Der Artikel entspricht den Anforderungen des Artikels 13 Absätze 2, 3 und 4 oder des Artikels 14 Absätze 2 und 3 der VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011.
Une barrière fonctionnelle est utilisée. L'article est conforme aux exigences énoncées à l'article 13, paragraphes 2, 3 et 4, ou à l'article 14, paragraphes 2 et 3, du règlement (UE) no 10/2011.

Disclaimer
Restriction

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben der genannten Rechtsakte für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der technologischen Eignung des Materials in der konkreten Anwendung mit dem vorgesehenen Füllgut und für von der auf der Konformitätserklärung angegebenen Information abweichende Einsatzbedingungen hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Cette confirmation s'applique aux articles que nous fournissons tels que décrits. Selon cela, le matériau remplit les exigences des actes juridiques cités pour le contact avec les produits de remplissage spécifiés si les conditions de contact alimentaire spécifiées sont respectées. L'utilisateur doit se convaincre de l'adéquation technologique du matériau dans l'application spécifique avec le remplissage prévu et pour des conditions d'utilisation qui s'écartent des informations fournies sur la déclaration de conformité.

Reklamationen
Réclamations

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Si les livraisons ne correspondent pas aux spécifications décrites, elles peuvent être retournées et seront remplacées après contrôle.

Freigabe/Firmendaten
Validation/données sur l'entreprise

Erstellt durch: Etabli par: NARI	Freigegeben durch: Approuvé par:  Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats)	Version: Version: 1
Datum: Date: 31.08.2022		Ersetzt Version: Remplace version: -
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 (1)270 16 20 - 31 Fax +43 (1)270 79 07 - 51 www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 www.pacovis.de/metzingen