

02588

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



BOPP COEX Folie

Film BOPP COEX

BOPP COEX film

Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
BOPP COEX Folie Film BOPP COEX BOPP COEX film	Transparent, 1500 lfm, 28 cm Transparent, 1500 mc, 28 cm Transparent, 1500 running metres, 28 cm	23046
BOPP COEX Folie Film BOPP COEX BOPP COEX film	Transparent, 1500 lfm, 35 cm Transparent, 1500 mc, 35 cm Transparent, 1500 running metres, 35 cm	23047
BOPP COEX Folie Film BOPP COEX BOPP COEX film	Transparent, 1500 lfm, 38 cm Transparent, 1500 mc, 38 cm Transparent, 1500 running metres, 38 cm	23048

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Polypropylen (BOPP)
 Polypropylène (BOPP)
 Polypropylene (BOPP)

Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

Lagertemperatur:
 Température de stockage: 10-25°C
 Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:
 Humidité relative: 20-90%
 Relative humidity:

Lagerzeit: Monate
 Durée de stockage: 6 mois
 Storage time: months

Lagerbedingungen:
 Conditions de stockage: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
 Storage conditions: ne pas exposer au rayonnement solaire direct
 keep away from direct sunlight

Konditionierung: Einzelrollen mindestens 24 Stunden vor der Verarbeitung zwecks Anpassung an die jeweiligen Klimabedingungen im Produktions- bzw. Verarbeitungsraum lagern; in der kalten Jahreszeit mindestens 48 Stunden vorher.

02588

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



Conditionnement:

Stocker les rouleaux individuels dans le local de production ou de transformation au moins 24 heures avant le traitement afin de les adapter aux conditions climatiques respectives ; pendant la saison froide, au moins 48 heures avant.

Preconditioning:

Store individual rolls in the production or processing room at least 24 hours before processing in order to adapt to the respective climatic conditions; in the cold season at least 48 hours in advance.

Eigenschaften

Propriétés

Properties

Properties		Test Method	Unit	Typical Value			
Thickness		Internal Method	μ	30	35	40	50
Unit weight		Internal Method	g/m ²	27,3	31,9	36,4	45,5
Density			g/cm ³	0,91	0,91	0,91	0,91
Yield		Internal Method	m ² /kg	36,6	31,4	27,5	22,0
Tensile Strength	MD	ASTM D-882	Mpa	130 - 150	130 - 150	130 - 150	130 - 150
	TD			235 - 285	235 - 285	235 - 285	235 - 285
Elongation at Break	MD	ASTM D-882	%	170 - 230	170 - 230	170 - 230	170 - 230
	TD			50 - 80	50 - 80	50 - 80	50 - 80
Coefficient of Friction		ASTM D-1894	-	0,2 - 0,4	0,2 - 0,4	0,2 - 0,4	0,2 - 0,4
Thermal Shrinkage	MD	ASTM D-1204	%	< 5,0	< 5,0	< 5,0	< 5,0
	TD			< 3,0	< 3,0	< 3,0	< 3,0
Sealing Temperature		Internal Method	°C	105-140°C	105-140°C	105-140°C	105-140°C
Sealing Strength		Internal Method	N/15mm	> 2,5	> 2,5	> 2,8	> 2,8
Haze		ASTM D-1003	%	< 3,0	< 3,2	< 3,5	< 3,5
Gloss		ASTM D-2457		> 80	> 80	> 80	> 80
Surface tension		ASTM D-2578	dynes/cm	> 38	> 38	> 38	> 38
WV-TR		ASTM F-1249	g/m ² /24h	< 6,5	< 6,0	< 5,5	< 5,2
O ₂ -TR		ASTM D-3985	cc/m ² /24h	< 1900	< 1700	< 1500	< 1300

Verwendungszweck

Conditions d'utilisation

Purpose of use

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:

The products are suitable for direct contact with the following types of food:

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

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ Tiefkühlung
 Congélateur
 Deep freezing
- 25°C

- ☒ Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
[Entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure](#)
 Long-term storage at room temperature or below
- ☒ Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min
[Chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou à 100 °C pendant 15 minutes](#)
 Heating up to 70°C for up to 2h or up to 100°C for up to 15min

Bestätigungen

Confirmations

Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

[Les produits respectent les règlements suivants:](#)

These articles meet the following regulations:

- ☒ **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.](#)
REGULATION (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- ☒ **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](#)
REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food: Article 3, 11(5), 15 and 17
- ☒ **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](#)
REGULATION (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food
- ☒ **RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
[Directive 94/62/CE relatif aux emballages et aux déchets d'emballage \(métaux lourds\)](#)
Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste (heavy metals)
- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1895/2005** über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
[Règlement \(CE\) N o 1895/2005 concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires](#)
REGULATION (EC) No. 1895/2005 on the restriction of the use of certain epoxy derivatives in materials and objects that are intended to come into contact with food
- ☒ Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**) §§30 und 31
[Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux \(LFGB\) §§30 et 31](#)
 German Food and Feed Code (**LFGB**) §§30 and 31
- ☒ **Empfehlung VII** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
[Recommandation VII de l'Institut fédéral d'évaluation des risques \(BfR\)](#)
Recommendation VII of the Federal Institute for Risk Assessment (**BfR**)

Gesamtmigration**Migration globale****Overall migration**

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

Simulanz Simulant Simulant	Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
☒ A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	10d	40°C
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	10d	40°C
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°C

- ☒ 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.
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm².

Berechnungsgrundlage**Base de calcul****Calculation basis**

- ☒ Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:
 Rapport entre la surface en contact avec les aliments et le volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet: 6 dm²/kg
 Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

NIAS (unbeabsichtigt eingebrachten Substanzen)**NIAS (les substances ajoutées involontairement)****NIAS (Non-Intentionally-Added-Substances)**

- ☒ Potenzielle NIAS stehen unter laufender Risikobewertung mit anerkannter Methode.
 Les NIAS potentiels sont soumis à une évaluation continue des risques à l'aide de méthodes reconnues.
 Potential NIAS are subject to ongoing risk assessment using a recognized method.

Angaben zur spezifischen Migration**Informations relatives à la migration spécifique****Information on the specific migration**

- ☒ Das Material enthält folgende Stoffe mit spezifischem Migrationslimit:
 Le matériau contient les substances suivantes avec une limite de migration spécifique:
 The material contains the following substances with a specific migration limit:

N.º Ref.	CAS	NAME	SML, RESTRICTIONS AND SPECIFICATIONS
10690	0000079-10-7	acrylic acid	SML = 6 mg/kg, expressed as acrylic acid
11710	0000096-33-3	acrylic acid, methyl ester	SML = 6 mg/kg, expressed as acrylic acid
19960	0000108-31-6	maleic anhydride	SML = 30 mg/kg, expressed as maleic acid
20440	0000097-90-5	methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	SML = 0.05 mg/Kg
21130	0000080-62-6	methacrylic acid, methyl ester	SML = 6 mg/kg (T), expressed as methacrylic acid
38820	0026741-53-7	bis(2,4-di-tert-butylphenyl) pentaerythritol diphosphite	SML = 0,6 mg/Kg
39090	--	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8- C18)amine	SML = 1,2 mg/kg Expressed as tertiary amine
39815	0182121-12-6	9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	SML = 0,05mg/kg
55910	0736150-63-3	glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	SML= 60 mg/Kg (T) Expressed as sum of substances of Group restriction 32.
74880	0000084-74-2	phthalic acid, dibutyl ester	SML = 0,12 mg/Kg
68320	0002082-79-3	octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate	SML = 6 mg/kg
83595	0119345-01-6	reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert- butylphenol product of phosphorous trichloride and biphenyl	SML = 18 mg/kg
95360	0027676-62-6	1,3,5-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl) -1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	SML = 5 mg/kg
46640	0000128-37-0	2,6-di-tert-butyl-p-cresol	SML = 3 mg/kg
92560	0038613-77-3	Tetrakis(2,4-di-tert-butylphenyl)-4,4-biphenylene	SML = 18 mg/kg
39925	0129228-21-3	3,3-bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	SML = 0,05 mg/kg
74240	031570-04-4	Tris(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphate	SML = 60 mg/kg

- ☒ 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.](#)

Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use.

Dual-Use-Additive

Additifs à double fonctionnalité

Dual-use additives

- ☒ Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:
[Les additifs suivants à double fonctionnalité peuvent être inclus dans le matériau:](#)
 The following dual-use additives may be included in the material:

E-number	Cas-No.	Substance name	Max concentration in film
E 475	-	Polyglycerol esters of fatty acids	65 ppm
E 330	0000077-92-9	citric acid	4 ppm
E 470b		magnesium salts of fatty acids	15 ppm
E 471		mono- and diglycerides of fatty acids	0,1 %
E 551	0007631-86-9	silicon dioxide	0,02 %
E 470a		sodium, potassium and calcium salts of fatty acid	0,05 %
E 422		Glycerol	
E 570		Stearic acid	
E 900		Dimethyl polysiloxana	0,2 %
E 470		Calcium stearate	65 ppm

Andere Substanzen

Autres substances

Other substances

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:

Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement ajoutées au matériau:

The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

- ☒ Primäre aromatische Amine (PAA)
Amines aromatiques primaires (PAA)
Primary Aromatic Amines (PAA)
- ☒ Rezyklate
Matériaux recyclés
Recyclates

Funktionelle Barrieren

Barrières fonctionnelles

Functional barriers

- ☒ Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.
No functional barrier is used.

Disclaimer

Restriction

Disclaimer

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.

02588

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



This confirmation applies to the items supplied by us as described. According to this, the material meets the requirements of the cited legal acts for contact with the specified fillers if the specified food contact conditions are met. The user must convince himself of the technological suitability of the material in the specific application with the intended filling and for conditions of use that deviate from the information provided on the declaration of compliance.

Reklamationen

Réclamations

Reclamations

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.

Deliveries, which differ from the listed specifications, will be withdrawn and replaced after review.

Freigabe/Firmendaten

Validation/données sur l'entreprise

Approval company data

Erstellt durch: Etabli par: STOL Created by:	Freigegeben durch: Andreas Meier (Leiter Einkauf) Approuvé par: (chef des achats) Released by: (Head of purchasing)		Version: Version: 1 Version:
Datum: Date: 27.01.2025 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 20126 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 verkauf@pacovis.ch 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 office@pacovis.at 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 mail@pacovis.de www.pacovis.de/metzingen	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 objednavky@pacovis.cz www.pacovis.cz