

02481

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



Schale PP

Barquette en PP

PP bowl

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
Schale PP 1000g Barquette PP 1000g Bowl PP 1000g	transparent, 193x120x105mm transparent, 193x120x105mm transparent, 193x120x105mm	25247.1120

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Polypropylen (PP)
 Polypropylène (PP)
 Polypropylene (PP)

Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

Lagertemperatur: Température de stockage: Storage temperature:	Raumtemperatur température ambiante ambient temperature
Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative: Relative humidity:	trocken sec dry
Lagerbedingungen: Conditions de stockage: Storage conditions:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen ne pas exposer au rayonnement solaire direct keep away from direct sunlight

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:

- 02 - Getreide und Nebenerzeugnisse, Kekswaren, Backwaren und Konditoreien
- 03 02 - Süßigkeiten
- 04 01 - Ganze Früchte, frisch oder gekühlt, ungeschält
- 04 04 - Ganzes Gemüse, frisch oder gekühlt, ungeschält
- 04-05 - Verarbeitetes Gemüse
- 06 01 - Fische
- 06 02 - Krebstiere und Weichtiere
- 06 03 - Fleisch
- 07 04 - Käse

02 - Céréales et sous-produits, biscuits, boulangerie et pâtisserie
 03 02 - Bonbons
 04 01 - Fruits entiers, frais ou réfrigérés, non pelés
 04 04 - Légumes entiers, frais ou réfrigérés, non pelés
 04-05 - Légumes transformés
 06 01 - Poissons
 06 02 - Crustacés et mollusques
 06 03 - Viandes
 07 04 - Fromage

02 - Cereals and by-products, cookies, bakery and pastry goods
 03 02 - Sweets
 04 01 - Whole fruit, fresh or chilled, unpeeled
 04 04 - Vegetables, whole, fresh or chilled, unpeeled
 04-05 - Processed vegetables
 06 01 - Fish
 06 02 - Crustaceans and mollusks
 06 03 - Meat
 07 04 - Cheese

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ 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
- ☒ Hitzebeständig bis
 Résistant à la chaleur jusqu'à 95°C
 Heat-resistant up to

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. 1907/2006** zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH)
Règlement (CE) N° 1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques (REACH).
REGULATION (EC) No. 1907/2006 on the registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances (REACH)
- ☒ **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° 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
- ☒ **DM 21/03/1973**
DM 21/03/1973
DM 21/03/1973

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
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	4h	Reflux
☒ D1 Ethanol 50 Vol.-% Éthanol à 50 % (v/v) Ethanol 50 % (v/v)	4h	Reflux
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	1h	121°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.
Les valeurs de migration globale avec les simulants testés sont inférieures aux valeurs limites légales.
 The total migration values with the tested simulants are below the legal limit values.

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:

Substances	Ref	CAS	SLM
3-(3,5- di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)	68320	2082-79-3	< 6 mg/Kg
9,9-bis-(methoxymethyl) fluorine	39815	182121-12-6	< 0,05 mg/Kg
Di-Butyl-phthalate	74880	84-74-2	< 0,3 mg/Kg
2,2-methylene-bis(4,6-di-tert-butylphenyl) sodium phosphate	66360	85209-91-2	< 5 mg/Kg
2,2-methylene-bis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	66350	85209-93-4	< 5 mg/Kg
Cis-1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, salts	45704	/	< 5 mg/Kg
3,3-bis(methoxyymethyl)-2,5-dimethylhexane	39925	129228-21-3	< 0,05 mg/Kg
N,N-bis ((2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18) amine +	39090	/	<1,2 mg/Kg
N,N-bis ((2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18) amine hydrochlorides	39120	/	
Glycerides, castor-oil mono, hydrogenated, acetates	55910	736150-63-3	< 60 mg/kg

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:

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:

Substances	Ref	CAS	DUAL USE
Glycerol monostearate	56585	/	E471
Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	89040 &	/	E470a
Magnesium salts of fatty acids	70400	/	E470b

Sensorischer Test

Test sensoriel

Sensorial examination

- ☒ Die sensorische Inertheitsprüfung wurde gemäss VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 durchgeführt. Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen beeinträchtigen die Produkte die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels nicht.
 Le test sensoriel a été effectué conformément au Règlement (CE) N° 1935/2004. Dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles, les produits n'affectent pas les propriétés organoleptiques de la nourriture.

The sensory inertness test was carried out in accordance with REGULATION (EC) No. 1935/2004. Under normal or foreseeable conditions of use, the products do not affect the organoleptic properties of the food.

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.

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: CAMA Created by:	Freigegeben durch: Andreas Meier (Leiter Einkauf) Approuvé par: (chef des achats) Released by: (Head of purchasing)		Version: Version: 1 Version:
Datum: Date: 05.11.2024 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: - Replaces 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	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz