

03094

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



Alu-Schale

Bol en alu

Alu 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
Alu-Schale 451ml Bol en alu 451ml Alu bowl 451ml	120X145X41mm	26775

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Aluminium
Aluminium
Aluminium

Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

Lagertemperatur:
Température de stockage: 15-20°C
Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:
Humidité relative: trocken
Relative humidity: dry

Lagerbedingungen:
Conditions de stockage: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Storage conditions: 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 Lebensmitteln geeignet.
Le matériau convient au contact direct avec les aliments.
The products are suitable for direct contact with food.
- ☒ ist der pH Wert immer zwischen 4 und 8.7.
le pH est toujours compris entre 4 et 8,7.
The pH value is always between 4 and 8.7.

Die Produkte sind NICHT für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:
Les produits NE sont PAS adaptés au contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:
The products are NOT suitable for direct contact with the following types of food:

- ☒ Es wird empfohlen diese Schalen nicht zu verwenden mit Lebensmittel mit einem pH Wert weniger als 4 und höher als 8.7.
 Il est recommandé de ne pas utiliser ces bols avec des aliments dont le pH est inférieur à 4 et supérieur à 8.7.
 It is recommended no to use these bowls with food with a pH value lower than 4 and higher than 8.7.

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ Backofen
 Four
 Oven
 250°C (nicht bei direktem Kontakt mit offenen Flammen oder elektrischen Widerständen verwenden)
 250°C (ne pas utiliser en contact direct avec des flammes nues ou des résistances électriques)
 250°C (do not use in direct contact with open flames or electrical resistors)
- ☒ Industrieller Backofen
 Four industriel
 Industrial oven
 350°C bis zu 2 Stunden
 350°C jusqu'à 2 heures
 350°C up to 2 hours
- ☒ Mikrowelle
 Micro-ondes
 Microwave
 Maximale Leistung; Zeit 15 Minuten (nur für die vom Hersteller angegebenen Öfen) Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link:
<https://www.alufoil.org/aluminium-foil-and-microwave-ovens>
 Puissance maximum; Temps 15 minutes (uniquement pour les fours indiqués par le fabricant) Pour de plus amples informations, veuillez consulter le lien suivant: <https://www.alufoil.org/aluminium-foil-and-microwave-ovens>
 Maximum power; Time 15 minutes (only for ovens indicated by the manufacturer) For further information please refer to the following link:
<https://www.alufoil.org/aluminium-foil-and-microwave-ovens>
- ☒ Tiefkühlung
 Congélateur
 Deep freezing
 -40°C
- ☒ Kurzzeitiger Kontakt <24h bei allen Temperaturbedingungen
 Contact à court <24h dans toutes les conditions de température
 Short contact <24h in all temperature conditions
- ☒ Kontakt >24 Stunden ohne Kühlung kann mit folgenden Lebensmitteln verwendet werden (definiert in Anhang IV des D.M. 76/2007): Kakao und Schokolade, Kaffee, Gewürz- und Kräuteraufguss, Zucker, Getreide und Produkte, nicht frische Teigwaren, Brot, Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte, Trockenfrüchte, getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Süßwaren, Bäckereiprodukte, sofern die Füllung nicht in direktem Kontakt steht mit dem Aluminium.
 Contact > 24 heures sans réfrigération peut être utilisé avec les aliments suivants (définis à l'annexe IV du D.M. 76/2007): cacao et chocolat, café, infusion d'épices et d'herbes, sucre, céréales et produits, pâtes non fraîches, pain, légumineuses et produits dérivés, fruits secs, champignons secs, légumes secs, confiserie, boulangerie à condition que la garniture ne soit pas en contact direct avec l'aluminium.
 Contact >24 hours without refrigeration can be used with the following foods (defined in Annex IV of D.M. 76/2007): Cocoa and chocolate, coffee, infusions of spices and herbs, sugar, cereals and products, non-fresh pasta, bread, pulses and products made from them, dried fruit, dried mushrooms, dried vegetables, confectionery, bakery products, provided that the filling is not in direct contact with the aluminum.

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
- ☒ **DIN EN 602:2004** Aluminium und Aluminiumlegierungen - Knetzeugnisse - Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
[DIN EN 602:2004 Aluminium et alliages d'aluminium - Produits corroyés - Composition chimique des demi-produits utilisés pour la fabrication d'articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires](#)
DIN EN 602:2004 Aluminium and aluminium alloys - Wrought products - Chemical composition of semi-finished products used for the fabrication of articles for use in contact with foodstuff
- ☒ 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**
- ☒ Italienisches Ministerialdekret Nr. 76 vom 18.04.2007
[Décret ministériel italien n° 76 du 18.04.2007](#)
 Italian Ministerial Decree Nr. 76 on 18.04.2007
- ☒ French Erlass vom 27. August 1987
[French Arrêté du 27 août 1987](#)
 French Decree of August 27, 1987
- ☒ Belgian Königlicher Erlass vom 17.02.2021
[Belgian Arrêté royal du 17.02.2021](#)
 Belgian Royal Decree of 17.02.2021
- ☒ Niederländisches Warengesetz Verordnung über Verpackungen und Verbrauchsartikel und nachfolgende Aktualisierungen und Änderungen
[Règlement de la loi néerlandaise sur les produits de base relatif aux emballages et aux articles de consommation et ses mises à jour et modifications ultérieures](#)
 Dutch Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen and subsequent updates and modifications
- ☒ **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](#)
SR 817.023.21 The Swiss Ordinance on Materials and Articles in Contact with Food
- ☒ UNI EN 546-1:2007
 UNI EN 546-2:2007
 UNI EN 546-3:2007
 UNI EN 546-4:2007
 UNI EN 16773:2016

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

- ☒ Das Material enthält keine Stoffe mit spezifischem Migrationslimit.
Le matériau ne contient aucune substance avec une limite de migration spécifique.
The material does not contain any substances with a specific migration limit.

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

- ☒ Für die Produkte werden keine Dual-Use-Additive verwendet.
Aucun additif à double fonctionnalité n'est utilisé pour les produits.
No dual-use additives are used for the products.

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:

- ☒ Allergene
Allergènes
Allergens

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.

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.

03094

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 PRODUCT SPECIFICATION/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: ALON Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 1 Version:
Datum: Date: 08.05.2026 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 verkauf@pacovis.ch www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 2266 65317 Fax ++43 2266 65317 42 office@pacovis.at www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 7123 3800 40 Fax +49 7123 3800 429 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