

02321

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



Frischhaltefolie PVC

Film alimentaire PVC

Cling film PVC

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
Frischhaltefolie PVC Film alimentaire PVC Cling film PVC	8my, 44cm x 300lfm 8my, 44cm x 300lfm 8my, 44cm x 300lfm	26446
Frischhaltefolie PVC Film alimentaire PVC Cling film PVC	8my, 59cm x 300lfm 8my, 59cm x 300lfm 8my, 59cm x 300lfm	25397
Frischhaltefolie Cutmaster PVC Film alimentaire Cutmaster PVC Cling film Cutmaster PVC	7.5my, 45cm x 300lfm 7.5my, 45cm x 300lfm 7.5my, 45cm x 300lfm	31339
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 36x36cm/500lfm 9my, 36x36cm/500lfm 9my, 36x36cm/500lfm	31340
Frischhaltefolie PVC Film alimentaire PVC Cling film PVC	8my, 29cm x 300lfm 8my, 29cm x 300lfm 8my, 29cm x 300lfm	3708.4

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

PVC (Polyvinylchlorid)
 PVC (Polychlorure de vinyle)
 PVC (Polyvinyl chloride)

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
Lagerzeit: Durée de stockage: Storage time:	Monate 12 mois months

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:

- ☒ Lebensmittel wie: Margarine und Butter, Käse, Fleisch, Fisch, Sandwiches, Obst, Gemüse und Tiefkühlprodukte.

Aliments tels que : margarine et beurre, fromage, viande, poisson, sandwichs, fruits, légumes et produits surgelés.

Foodstuffs such as: margarine and butter, cheese, meat, fish, sandwiches, fruit, vegetable and frozen products.

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:

- ☒ reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte
 graisse et huile pure, produits marinés et conservés à l'huile
 pure fat and oil, marinated products and oil

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen
 Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré
 Any food contact at frozen and refrigerated conditions
- ☒ 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
- ☒ Mikrowelle* sofern die angegebenen Temperaturen und Zeiten nicht überschritten werden
 Micro-ondes* micro-ondes, à condition de ne pas dépasser les températures et durées indiquées
 Microwave* provided the temperatures and times indicated are not exceeded

*Vermeiden Sie in diesem Prozess den direkten Kontakt mit Lebensmitteln

*Évitez le contact direct avec les aliments pendant ce processus

*Avoid direct contact with food during this process

NICHT geeignete Anwendungen

Applications INADÉQUATES

NOT suitable applications

- ☒ Ofen
 Four
 Oven

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)

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/4h	40°C/Reflux
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	10d/4h	40°C/Reflux
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien und unter Anwendung des Korrekturfaktors X/2 unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Avec les simulants testés et en appliquant le facteur de correction X/2, les valeurs de migration totale sont inférieures aux limites légales.

The total migration values are below the legal limits with the simulants tested and by applying the correction factor X/2.

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:

Substanz Substance Substance	CAS-Nr./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
1,4-dihydroxybenzene	48620	0.6
Acetic acid, vinyl ester	10120	12
Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	31920	18
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer	54930	0.05
Iron	-	48
Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	92200	60
VCM, vinyl chloride monomer	26050	0.01
Zinc	-	5

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien und unter Anwendung des Korrekturfaktors X/2 unter den gesetzlichen Grenzwerten.
 Avec les simulants testés et en appliquant le facteur de correction X/2, les valeurs de migration totale sont inférieures aux limites légales.
 The total migration values are below the legal limits with the simulants tested and by applying the correction factor X/2.

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.

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:

Dual used Additive	PM Ref.	E number	SM Maxi (mg/kg food)
Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401	E472a	36,80
Glyceryl triacetate	56360	E1518	1,10
Sodium hydrogen carbonate	42500	E500	0,05

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:

- ☒ BADGE, NOGE, BFDGE
[BADGE, NOGE, BFDGE](#)
BADGE, NOGE, BFDGE
- ☒ Nanopartikel
[Nanoparticules](#)
Nanoparticles
- ☒ Phthalate
[Phtalates](#)
Phthalates
- ☒ Bisphenol A
[Bisphénol A](#)
Bisphenol A

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: 4 Version:
Datum: Date: 22.01.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 3 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