00714
PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE

PLA
PLA
PLA

Materialbeschreibung
Description du matériel
Material description

PLA entsteht durch die fermentative Herstellung von Milchsäure aus Glucose, an welche im zweiten Schritt eine Polymerisation der entstandenen Milchsäure angeschlossen wird. Die Glucose wird hierbei durch Vermahlung und anschliessende Verzuckerung aus stärkehaltigen Pflanzen gewonnen.
PLA lässt sich auf ähnlichen Anlagen wie PE verarbeiten: Spritzguss, Tiefziehen, Folienblasen. PLA besteht zu aus nachwachsenden Rohstoffen, weist eine hohe Steifigkeit, Feuchtigkeits- und Fettbeständigkeit auf und hat einen hohen Glanz. Der Rohstoff ist transparent, bedruckbar, biologisch abbaubar, lebensmittelecht, jedoch nicht hitzebeständig.
Le PLA est produit par la production fermentative d'acide lactique à partir de glucose, à la deuxième étape, on incorpore une polymérisation de l'acide lactique obtenu dans le glucose. En l'occurrence, on obtient le glucose issu de plantes contenant de l'amidon par le biais de l'alliage et de la saccharification ultérieure.
L'acide polylactique est travaillé de la même manière que le polyéthylène: moulage par injection, emboutissage, soufflage de feuilles. L'acide polylactique est composé de matières renouvelables, montre une rigidité importante, une résistance à l'humidité et aux graisses et il bénéficie d'un bel éclat. La matière première est transparente, imprimable, biodégradable, convient à un usage alimentaire, mais n'est pas résistante à la chaleur.
PLA is generated through the production of lactic acid from glucose from fermentation. In the second step, a polymerization is added to the resulting lactic acid. The glucose is obtained by the grinding and subsequent saccharification from plants, which contain starch.
PLA can be processed in similar plants as PE: injection moulding, deep-draw, sheet blowing. PLA consists of renewable raw materials, has a high stiffness factor, is moisture and grease resistant and has a high gloss. The material is transparent, printable, biodegradable, food-save, but not heat resistant.

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**
Deckel PLA Couvercle PLA PLA lid	glasklar transparent transparent	10536/ 30570
Saucenbecher PLA Gobelet à sauce PLA PLA Sauce cup	2oz/60ml, glasklar 2oz/60ml, transparent 2oz/60ml, transparent	10048
Saucenbecher PLA Gobelet à sauce PLA PLA Sauce cup	3oz/90ml, glasklar 3oz/90ml, transparent 3oz/90ml, transparent	10049
Saucenbecher PLA Gobelet à sauce PLA PLA Sauce cup	4oz/120ml, glasklar 4oz/120ml, transparent 4oz/120ml, transparent	10050/ 30576

Freigegeben am/Approuvé le/Released on: 21.07.2026 Version/Version/Version: 12

Bezeichnung 1 **Désignation 1** **Description 1**	**Bezeichnung 2** **Désignation 2** **Description 2**	**Art.-Nr.** **N° d'art.** **Art. No**
Trinkbecher PLA, 2dl, Ø70mm Gobelet PLA 2dl D70mm Cup PLA 2dl clear	naturesse, für Wasserspender pour distributeur d'eau for water dispenser	5013
Trinkbecher PLA, 1.5dl Gobelet PLA 1.5dl D70mm Cup PLA 1.5dl clear D70mm	Ø70mm, für Wasserspender pour distributeur d'eau for water dispenser	13308
Deckel PLA Couvercle PLA Lid PLA	Ø62mm Ø62mm Ø62mm	31144
Saucenbecher PLA 59ml Gobelet à sauce PLA 59ml Sauce cup PLA 59ml	Ø62x 29mm Ø62x 29mm Ø62x 29mm	31145
Deckel PLA Couvercle PLA Lid PLA	Ø76mm Ø76mm Ø76mm	31146
Saucenbecher PLA 95ml Gobelet à sauce PLA 95ml Sauce cup PLA 95ml	Ø76 x 35mm Ø76 x 35mm Ø76 x 35mm	31147
Deckel PLA Couvercle PLA Lid PLA	Ø45 mm Ø45 mm Ø45 mm	39910
Saucenbecher PLA 1 oz/30ml Saucière PLA 1 oz/30ml Sauce Cup PLA 1 oz/30ml	Ø45 x 35 mm Ø45 x 35 mm Ø45 x 35 mm	40004

Material/Zusammensetzung
Matériel/composition
Material/composition

PLA
PLA
PLA

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:

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

Anwendungen
Applications
Applications

☐ Tiefkühlung
Congélateur -18°C
Deep freezing

☒ 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

☒ Hitzebeständig bis
Résistant à la chaleur jusqu'à 40°C
Heat-resistant up to

NICHT geeignete Anwendungen
Applications INADÉQUATES
NOT suitable applications

☒ Backofen
Four
Oven

☒ Mikrowelle
Micro-ondes
Microwave

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

☒ **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

☒ **VERORDNUNG (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (bzgl. Schwermetalle)
RÈGLEMENT (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (conc. métaux lourds)
REGULATION (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (regarding heavy metals)

Gesamtmigration
Migration globale
Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:
Testé dans les conditions suivantes:
Tested under the following conditions:

Testbericht:
Rapport du test:
Test report:

SQTS 2025L02581, 2020L30575

Simulanz **Simulant** **Simulant**		**Zeit** **Durée** **Time**	**Temperatur** **Température** **Temperature**
☒ B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	10d	40°C
☒ D1	Ethanol 50 Vol.-% Éthanol à 50 % (v/v) Ethanol 50 % (v/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/dm^2.
Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm^2.
The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm^2.

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

☒ Die Einhaltung der oben zitierten Verordnungen beruht einerseits auf den Angaben unserer Vorlieferanten, welche uns gegenüber allerdings nicht alle Inhaltsstoffe aufgrund von Geheimhaltungen offenlegen, und andererseits auf eigenen Migrationsprüfungen, welche im Sinne einer Plausibilisierung von uns in Auftrag gegeben wurden.
Auf Basis sowohl der Dokumente der Vorlieferanten und eigenen Ergebnissen kann die Einhaltung der spezifischen Migration bestätigt werden.
Le respect des réglementations citées ci-dessus repose, d'une part, sur les informations fournies par nos fournisseurs, qui ne nous divulguent pas tous les ingrédients du secret, et d'autre part sur nos propres tests de migration que nous avons mandatés pour valider la plausibilité.
Sur la base des documents du sous-traitant et de nos propres résultats, la conformité à la migration spécifique peut être confirmée.
Compliance with the regulations cited above is based, on the one hand, on the information provided by our suppliers, who do not disclose all ingredients to us due to secrecy, and on the other hand on our own migration tests, which we commissioned in order to validate the plausibility. Based on both the subcontractor's documents and own results, compliance with the specific migration can be confirmed.

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

☒ Ein NIAS Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten.
Un screening a été réalisé. Les valeurs limites sont respectées.
A NIAS screening was carried out. The limit values are observed.

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:
Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

6 dm^2/kg

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:

Substanz **Substance** **Substance**	**CAS-Nr./Ref.-Nr.** **N° CAS/N° ref.** **CAS No/Ref. No**	**E-Nr.** **N° E** **E No**
Milchsäure Acide lactique Lactic Acid	50-21-5	E270

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.

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:

☒ Bisphenole
Bisphénols
Bisphenols

☒ Phthalate
Phtalates
Phthalates

☒ Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) gemäss **VERORDNUNG (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle
Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) conformément au **RÈGLEMENT (UE) 2025/40** relatif aux emballages et aux déchets d'emballages
Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) according to **REGULATION (EU) 2025/40** on packaging and packaging waste

☒ PFOS, PFOA
SPFO, APFO
PFOS, PFOA

Funktionelle Barrieren
Barrières fonctionnelles
Functional barriers

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

Produktionsstandort
Lieu de production
Production site

☒ Taiwan
Taïwan
Taiwan

Zolltarifnummer
Numéro tarif douanier
Customs duty number

3924.1000

Kompostierbarkeit
Compostabilité
Compostability

☒ Die Produkte sind kompostierbar auf industriellen Kompostieranlagen
Les produits sont compostables sur des sites de compostage industriel
The products are compostable on industrial composting plants

☒ Geprüft nach:
Testé d'après: DIN EN 13432
Tested according to:

Zertifikate
Certificats
Certificates

☒ Keimling, DIN CERTCO Zertifikat-Nr.:
Seedling, Numéro de certificat DIN CERTCO: 7P0305, P0306
Seedling, DIN CERTCO certificate No:

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: ALON Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by: Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)		Version: Version: 12 Version:
Datum: Date: 21.07.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 11 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