

00023

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



Karton-Backschale

Barquette bac-chaleur

Baking mould

Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bezeichnung Désignation Description	Inhalt (g) Capacité (g) Content (g)	Masse (mm) Dimensionen (mm) Dimensions (mm)	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Karton-Backschale Weiss Barquette bac-chaleur blanc White baking mould	2000	100x215x78mm	18228
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	250	75x60x45	27467
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	500	110x70x55	27468
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	750	160x70x55	27469
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	1000	215x70x55	27470

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Karton 295g/m² GC1 mit Barrierelack
 Druckfarbe, Dispersionslack, Leim
 Carton 295g/m² GC1 avec vernis barrière
 Encre d'imprimerie, vernis de dispersion, colle
 Cardboard 295g/m² GC1 with barrier varnish
 Printing ink, dispersion varnish, glue

FSC® zertifizierte Ware wird auf der Rechnung und Lieferschein ausgewiesen
 Les produits certifiés FSC® sont indiqués sur la facture et le bon de livraison
 FSC® certified goods are shown on the invoice and delivery note

Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

Lagertemperatur:
 Température de stockage: 20-23°C
 Storage temperature:

00023

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



Relative Luftfeuchtigkeit:

Humidité relative: 50-55%

Relative humidity:

Lagerzeit:

Durée de stockage: 24 Monate

Storage time: 24 mois

Lagerbedingungen:

Conditions de stockage: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Storage conditions: 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:

- ☒ fettige
grasses
greasy

Anwendungen

Applications

Applications

Gemäss Migrationstest

Selon le test de migration

According to migration test

- ☒ Erhitzen auf 180°C bis zu 2h
Chauffage à 180 °C au maximum pendant 2 heures au maximum
Heating up to 180°C for up to 2h
- ☒ Erhitzen auf 160°C bis zu 80min
Chauffage à 160 °C au maximum pendant 80min au maximum
Heating up to 160°C for up to 80min

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 817.02** Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
Règlement 817.02 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)
REGULATION 817.02 Foodstuffs and Utility Articles Ordinance (LGV)
- ☒ **VERORDNUNG (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Art. 5 bzgl. Schwermetalle, PFAS)
RÈGLEMENT (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (article 5 conc. métaux lourds, PFAS)
REGULATION (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (article 5 regarding heavy metals, PFAS)

Karton
Carton
Cardboard

- ☒ **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
- ☒ **Empfehlung XXXVI** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)
Recommandation XXXVI de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (BfR)
Recommendation XXXVI of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR)

Druckfarbe
Encre d'imprimerie
Printing ink

- ☒ **EuPIA**-Leitlinie zur Guten Herstellungspraxis von für die Produktion von Verpackungsdruckfarben auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
Directive EuPIA sur les bonnes pratiques de fabrication pour la production d'encre d'emballage sur la surface de contact non alimentaire des matériaux d'emballage alimentaire et des articles
EuPIA guideline on good manufacturing practice for the production of packaging printing inks on the non-food surface of food packaging and objects
- ☒ **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
- ☒ Gemäss Hersteller sind die Farben mit diarylfreien Pigmenten rezeptiert, die eine Hitzebeständigkeit von mindestens 170°C aufweisen. Migrationsuntersuchungen (220°C, 30 min.) an den Farben und dem hitzebeständigen Lack zeigten gemäss Hersteller keine problematischen Substanzen.
Selon le fabricant, les peintures sont formulées avec des pigments exempts de diaryle qui présentent une résistance à la chaleur d'au moins 170°C. Des tests de migration (220°C, 30 min.) sur les peintures et le vernis résistant à la chaleur n'ont révélé aucune substance problématique selon le fabricant.
 According to the manufacturer, the paints are formulated with diaryl-free pigments that have a heat resistance of at least 170°C. Migration tests (220°C, 30 min.) on the paints and the heat-resistant varnish showed no problematic substances according to the manufacturer.

Dispersionslack
Vernis de dispersion
Dispersion varnish

- ☒ **EuPIA**-Leitlinie für Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
Guide EuPIA pour les encres d'impression pour une utilisation sur la surface de contact non alimentaire des matériaux d'emballage alimentaire et des articles
EuPIA guideline for printing inks for use on the surface of food packaging and objects facing away from food
- ☒ **EuPIA**-Leitlinie zur Guten Herstellungspraxis von für die Produktion von Verpackungsdruckfarben auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
Directive EuPIA sur les bonnes pratiques de fabrication pour la production d'encre d'emballage sur la surface de contact non alimentaire des matériaux d'emballage alimentaire et des articles
EuPIA guideline on good manufacturing practice for the production of packaging printing inks on the non-food surface of food packaging and objects
- ☒ **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
- ☒ **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

Barrierelack Vernis barrière Barrier varnish

- ☒ **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

Klebstoffe Adhésifs Adhesives

- ☒ Der Klebstoff ist gemäss dessen Hersteller für Lebensmittelverpackungen vorgesehen.
 Der Klebstoff enthält keine gefährlichen Substanzen gemäss Anhang XIV der Reach Verordnung 1907/2006/EG. Die Klebstoffe enthalten zudem keine Rezepturbestandteile die Mineralöl enthalten (MOSH/MOAH) oder Substanzen of Very High Concern (SVHC). Schädliche/toxische Substanzen oder flüchtige organische Verbindungen (VOC's) werden nicht verwendet, um die Klebstoffe herzustellen.

Der eingesetzte Klebstoff stimmt in seiner Zusammensetzung mit den Vorgaben aus Paragraph 175.105 des Kapitels 21 CFR der FDA für den indirekten Lebensmittelkontakt überein.

Selon son fabricant, la colle est prévue pour les emballages alimentaires.

La colle ne contient pas de substances dangereuses selon l'annexe XIV du règlement Reach 1907/2006/CE. En outre, les adhésifs ne contiennent pas de composants de formulation contenant des huiles minérales (MOSH/MOAH) ou des substances très préoccupantes (SVHC). Les substances nocives/toxiques ou les composés organiques volatils (COV) ne sont pas utilisés pour la fabrication des adhésifs.

La composition de l'adhésif utilisé est conforme aux exigences du paragraphe 175.105 du chapitre 21 CFR de la FDA pour le contact alimentaire indirect.

According to its manufacturer, the adhesive is intended for food packaging.

The adhesive does not contain any hazardous substances according to Annex XIV of the Reach Regulation 1907/2006/EC. The adhesives also do not contain any formulation components containing mineral oil (MOSH/MOAH) or Substances of Very High Concern (SVHC). No harmful/toxic substances or volatile organic compounds (VOC's) are used to manufacture the adhesives.

The composition of the adhesive used complies with the requirements of paragraph 175.105 of chapter 21 CFR of the FDA for indirect food contact.

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
☒ E Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) (Tenax) Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) or Tenax	80min	160°C
☒ E Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) (Tenax) Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) or Tenax	2h	180°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.

Angaben zur spezifischen Migration

Informations relatives à la migration spécifique

Information on the specific migration

☒ 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.

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: 6 dm²/kg
 Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

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:
- ☒ Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)
 Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS)
 Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)

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.

00023

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



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: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 17 Version:
Datum: Date: 14.08.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 16 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