

0368

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



Perfo-Film PVC

Perfo-Film PVC

Perfo-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
Perfo-Film PVC Perfo-Film Perfo-Film PVC	9my, 20x20cm/500lfm 9my, 20x20cm/500lfm 9my, 20x20cm/500lfm	3353
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 25x25cm/500lfm 9my, 25x25cm/500m 9my, 25x25cm/500m	3355
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 30x30cm/500lfm 9my, 30x30cm/500lfm 9my, 30x30cm/500lfm	3356
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 36x36cm/500lfm 9my, 36x36cm/500m 9my, 36x36cm/500m	3360
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 40x40cm/500lfm 9my, 40x40cm/500m 9my, 40x40cm/500m	3362
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 46x46cm/500lfm 9my, 46x46cm/500m 9my, 46x46cm/500m	3363
Frischhaltefolie Cutmaster PVC Film-Cutmaster PVC Cling film Cutmaster PVC	8my, 30cm x 300lfm 8my, 30cm x 300lfm 8my, 30cm x 300lfm	3708
Frischhaltefolie Cutmaster PVC Film-Cutmaster PVC Cling film Cutmaster PVC	8my, 45cm x 300lfm 8my, 45cm x 300lfm 8my, 45cm x 300lfm	3709
Frischhaltefolie Cutmaster PVC Film-Cutmaster PVC Cling film Cutmaster PVC	8my, 60cm x 300lfm 8my, 60cm x 300lfm 8my, 60cm x 300lfm	3725
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 61x61cm/500lfm 9my, 61x61cm/500m 9my, 61x61cm/500m	17654

0368

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



Material/Zusammensetzung

Matériel/composition

Material/composition

PVC

PVC

PVC

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:

Température de stockage:

15-20°C

Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:

trocken

Humidité relative:

sec

Relative humidity:

dry

Lagerzeit:

Monate

Durée de stockage:

12

mois

Storage time:

months

Lagerbedingungen:

vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Conditions de stockage:

ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Storage conditions:

keep away from direct sunlight

Materialeigenschaften

Propriétés du matériau

Material properties

Eigenschaft Propriété Property	Norm Norme Norm	Wert, Einheit Valeur, unite Value, unit
Sauerstoffdurchlässigkeit: Perméabilité à l'oxygène: Oxygen permeability:	23°C-60/0% RH	3.400 cm ³ /m ² /24h
Kohlenstoffdioxiddurchlässigkeit: Perméabilité au dioxyde de carbone: Carbon dioxide permeability:	23°C-60/0% RH	25.500 cm ³ /m ² /24h
Wasserdampfdurchlässigkeit: Perméabilité à la vapeur d'eau: Water vapour permeability:	38°C-90% RH	685 g/m ² /24h

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:

☒ wässrige
aqueuses
aqueous

☒ milchhaltige
lattières
dairy

☒ feuchte
humides
moist

☒ trockene
sèches
dry

☒ saure
acides
acid

☒ alkoholhaltige
alcooliques
alcoholic

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:

☒ fettige
grasses
greasy

☒ mit Fettstoffen an der Oberfläche
présentant des matières grasses en surface
with fatty substances on the surface

☒ marinierte und in Öl eingelegte Produkte
produits marinés et conservés à l'huile
marinated products and oil

☒ Schalenfrüchte in Pasten- oder Cremeform
fruits à coques sous forme de pâte ou de crème
nuts in paste or cream form

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

NICHT geeignete Anwendungen

Applications INADÉQUATES

NOT suitable applications

☒ Ofen
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

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

Dual-Use-Additive

Additifs à double fonctionnalité

Dual-use additives

- ☒ Folgende Dual-Use-Additive, die durch die VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008 und VERORDNUNG (EG) Nr. 1334/2008 reguliert sind, sind im Material enthalten:
 Les additifs suivants à double usage sont inclus dans le matériel et sont réglementés par le règlement (CE) N° 1333/2008 et (CE) N° 1334/2008:
 The following dual-use additives, which are regulated by REGULATION (EC) No. 1333/2008 and REGULATION (EC) No. 1334/2008, are contained in the material:

Direct food additive /Flavouring reference	Substance name	PM Ref.
E524	sodium hydroxide	/
E500	Sodium carbonates	/
E355	Adipic acid	12130
E1520	1,2-propanediol	23740
E471	mono- and diglycerides of fatty acids	/
E472a	acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401
FL09.951	Adipic acid,bis(2-ethylhexyl)ester	31920

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:

PM reference	CAS No	Substance name	SML ou SML (T)	SML ou SML (T) en mg/kg	Group restriction N° and Group restriction specification
26050	75-01-4	Vinyl Chloride Monomer (VCM)	SML	0.01	
10120	108-05-4	Acetic acid,vinyl ester	SML	12	
54930	25359-91-5	Formaldehyde-1-naphtol copolymer	SML	0.05	
48620	123-31-9	1,4-dihydroxybenzene	SML	0.6	
94400	36443-68-2	triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	SML	9	
68320	2082-79-3	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	SML	6	
88640	8013-07-8	Epoxydised soybean oil	SML	60	
31920	103-23-1	Adipic acid,bis(2-ethylhexyl)ester	SML	18	
76866	/	Polyester of 1,2-propanediol and/or 1,3 and/or 1,4-butanediol and/or de polypropylèneglycol with adipic acid	SML(T)	30	(31) ; (32) expressed as the sum of the substances
76815	/	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered unbranched C12-C22 fatty	SML(T)	60	(32)
/	/	Zinc	SML	5	

- ☒ Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.
 Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés sur la base des pires calculs et/ou des tests de migration.

Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use, based on worst-case calculations and/or migration tests.

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:

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: Établi par: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) Released by: (Head of purchasing)	Version: Version: 7 Version:
Datum: Date: 27.02.2026 Date:		Ersetzt Version: Remplace version: 6 Replaces version:

0368

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



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
--	--	--	--