

00086

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



Wrapmaster Frischhaltefolie

Film Wrapmaster PVC

Wrapmaster cling film

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
Wrapmaster Frischhaltefolie Film Wrapmaster PVC Wrapmaster cling film	5.9-7.2my, 30cm x 300lfm	4011
	5.9-7.2my, 45cm x 300lfm	4012
	5.9-7.2my, 300mm x 100lfm	12760

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

VLMF PVC
 VLMF PVC
 VLMF PVC

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 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:
☒ Margarine und Butter, Käse, Fleisch, Fisch, Sandwich, Obst, Gemüse und Tiefkühlprodukte.
 Margarine et beurre, fromage, viande, poisson, sandwichs, fruits, légumes et produits surgelés.
 Margarine and butter, cheese, meat, fish, sandwich, fruit, vegetables 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 conservées à l'huile
pure fat and oil, marinated products and oil

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ Mikrowelle Auftauen, Aufwärmen, Kochen ohne Kontakt mit Lebensmitteln. Migrationstests wurden 1 Stunde in destilliertem Wasser bei 100 ° C und 30 Minuten in Olivenöl bei 150 ° C durchgeführt.
Micro-ondes décongélation, réchauffage, cuisson sans contact alimentaire. Des tests de migration ont été effectués dans de l'eau distillée à 100°C pendant 1 heure et dans de l'huile d'olive à 150°C pendant 30 minutes.
Microwave defrosting, reheating, cooking without contact with food. Migration tests were performed in distilled water at 100 ° C for 1 hour and in olive oil at 150 ° C for 30 minutes.
- ☒ 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
- ☒ 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
- ☒ Tiefkühlung unterliegt individuellen Versuchen
La congélation est soumise à des essais individuels
Deep freezing is subject to individual trials

NICHT geeignete Anwendungen

Applications INADÉQUATES

NOT suitable applications

- ☒ Backofen, Infrarotofen, Multipurpose Ofen
Four, Four infrarouge, Four multifonction
Oven, Infrared oven, Multipurpose 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

- ☒ **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)

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 % (v/v)	10d	40°C
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°C

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

Avec les simulants testés et en tenant compte du facteur de correction X/2, les valeurs de migration globale sont inférieures aux valeurs limites légales.

The total migration values are below the legal limits with the tested simulants and considering 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:

Monomer / Additive	PM Ref.	Specific Migration Limit(s) ppm
Acetic acid, vinyl ester	10120	12
Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	31920	18
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer	54930	0.05
Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	92200	60
Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3- and 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, also end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol	76866	30
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60
VCM, vinyl chloride monomer	26050	0.01
Zn	/	5
1,4-dihydroxybenzene	48620	0.6
Butylated hydroxytoluene	46640	3
Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	68320	6
Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered unbranched C12-C22 fatty	78615	60

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
Butylated hydroxytoluene	46640	E321
Adipic acid	12130	E355
Mono- & diglycerides of fatty acids	/	E471
Acetylated mono- and di-glycerides of fatty acids	30401	E472a
Sodium hydrogen carbonates	42500	E500
1,2-propanediol	23740	E1520
Adipic acid, bis (2-ethylhexyl) ester	31920	FL09.951

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

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.](#)

00086

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



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: 5 Version:
Datum: Date: 26.08.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 4 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