00022
PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE

Plastik-Eimer und Deckel
Seau et couvercle en plastique
Plastic bucket and lid

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**
Kessel weiss/grün Seau blanc/vert White/green bucket	11 L, ohne Deckel 11 L, sans couvercle 11 L, without lid	N113
Deckel blau Couvercle bleu Blue lid	zu N113, mit Versiegelung pour N113, avec joint pour seau to N113, with sealing	5831
	zu N113, ohne Versiegelung pour N113, sans joint pour seau to N113, without sealing	5982
Kessel Weiss Seau blanc White bucket	30 L, mit Deckel Weiss 30 L, avec couvercle blanc 30 L, with white lid	N787
Kessel Weiss Seau blanc White bucket	3 L, mit Deckel blau 3 L, avec couvercle bleu 3 L, with blue lid	8229
	6 L, ohne Deckel 6 L, sans couvercle 6 L, without lid	8245
Deckel blau Couvercle bleu Blue lid	zu 8245, mit Versiegelung pour 8245, avec joint pour seau to 8245, with sealing	12483
	zu 8245, ohne Versiegelung pour 8245, sans joint pour seau to 8245, without sealing	12017

Material/Zusammensetzung
Matiériel/composition
Material/composition

Polypropylen (PP)
Polypropylène (PP)
Polypropylene (PP)

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:

☒ wässrige
aqueuses
aqueous

☒ trockene
sèches
dry

☒ milchhaltige
latières
dairy

☒ saure
acides
acid

☒ fettige
grasses
greasy

☒ alkoholhaltige
alcooliques
alcoholic

Anwendungen
Applications
Applications

☒ Pasteurisation oder Heissabfüllung
Pasteurisation ou remplissage à chaud
Pasteurization or hot filling

☒ 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

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

☒ Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch **(LFGB) §§30 und 31**
Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux **(LFGB) §§30 et 31**
German Food and Feed Code **(LFGB) §§30 and 31**

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

Druckfarbe:
Encre d'imprimerie:
Printing ink:

☒ Die verwendeten Druckfarben und Lacke sind geeignet und zugelassen für die Bedruckung der vom Lebensmittel abgewandten Seite der Verpackung. Sie entsprechen in ihrer Zusammensetzung und Herstellung der EuPIA-Leitlinie, sind migrationsarm rezeptiert und frei von Mineralölen. Bei Migrations- und Screeninguntersuchungen von Farbbestandteilen ist auch der Set-Off-Effekt (Abklatsch der bedruckten Seite auf die Lebensmittelkontaktseite) berücksichtigt worden.
Ein direkter Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel ist nicht zulässig.
Les encres et les vernis utilisés sont adaptés et autorisés pour l'impression de la face de l'emballage opposée à l'aliment. Leur composition et leur fabrication sont conformes aux lignes directrices de l'EuPIA, leur formulation est à faible migration et ils ne contiennent pas d'huiles minérales. Lors des études de migration et de screening des composants de l'encre, l'effet set-off (calque de la face imprimée sur la face en contact avec les aliments) a également été pris en compte.
Le contact direct entre l'encre et les aliments n'est pas autorisé.
The printing inks and varnishes used are suitable and approved for printing on the side of the packaging facing away from the food. Their composition and manufacture comply with the EuPIA guideline, they are formulated with low migration and are free of mineral oils. Migration and screening studies of ink components have also taken into account the set-off effect (knock-off of the printed side onto the food-contact side).
Direct contact between ink and food is not permitted.

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
☒ 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

☒ 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:

CAS-Nr.	Ref.-Nr.	Stoffe gemäß VO (EU) 10/2011, Anhang I, Tabelle 1	SML [mg/kg]
70955-14-5	39090	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amin	1,200
182121-12-6	39815	9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	0,050
7128-64-5	38560	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0,600
	45704	1,2-Cyclohexandicarbonsäure, Salze	5,000
0004724-48-5	68860	Octylphosphonsäure	0,050
0085209-81-2	66360	2,2-Methylen-bis(4,6-di-tert-butylphenol)-natriumphosphat	5,000
2082-79-3	68320	Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl4-hydroxyphenyl)propionat	6,000
	39120	N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)amine hydrochlorides	1,200
693-36-7	93280	Dioctadecylthiodipropionat	5,000

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

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

☒ Nicht absichtlich zugefügte Substanzen gehen nicht aufs Lebensmittel über bei einer Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg.
Les substances qui ne sont pas ajoutées intentionnellement ne sont pas transférées à l'aliment avec une limite de détection de 0,01 mg/kg.
Substances that are not intentionally added are not transferred to the food with a detection limit of 0.01 mg/kg.

Unerwünschte Stoffe:
Substances indésirables :
Undesirable substances:

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:
Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas ajoutées intentionnellement au matériau :
The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

Unerwünschte Stoffe	
MOH (POSH, MOSH, MOAH)	Epoxyderivate (BADGE, NOGE, BFDGE)
Alkylphenolen (z. B. Octyl,- Nonylphenol)	2-Ethylhexansäure
Bisphenole (A, F, S)	Phthlate
PFAS	TRIS
PVC	PVDC
ATBC	ESBO
Ethylenbebzene	Benzole
Toluene	Xylene
Silikon	Kautschuk
Chlor	Klebstoffe aller Art

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:

E-Nummer	Ref.Nr.	CAS-Nr.	Dual Use Stoff
E471			Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E470a		1592-23-0	Calciumstearate
E171	93440		TiO2
E211		532-32-1	Natriumbenzoat
E210	37600	65-85-0	Benzoesäure
E551			Magnesiumsilicat
E553b	92080	14807-96-6	Talkum

Sensorischer Test
Test sensoriel
Sensorial examination

☒ Die sensorische Prüfungen erfolgen im Rahmen der DIN 10955 mit Leitungswasser. Kein Prüfergebnis hat den Meridianwert von 1,5 überschritten, weder im Aussehen, noch im Geruch, noch im Geschmack. Die organoleptischen Anforderungen werden erfüllt.
Les tests sensoriels sont effectués dans le cadre de la norme DIN 10955 avec de l'eau du robinet. Aucun résultat d'essai n'a dépassé la valeur méridienne de 1,5, que ce soit au niveau de l'apparence, de l'odeur ou du goût. Les exigences organoleptiques sont remplies.
The sensory tests are carried out within the framework of DIN 10955 with tap water. No test result exceeded the meridian value of 1.5, neither in appearance, nor in odor, nor in taste. The organoleptic requirements are met.

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: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 3 Version:
Datum: Date: 21.07.2023 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 2 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 (1)270 16 20 - 31 Fax +43 (1)270 79 07 - 51 www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 www.pacovis.de/metzingen	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz