

01646

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



Backpapier

Papier de cuisson

Baking paper

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
Backpapier beids. silik., weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 20x40cm	24174
Backpapier beids. silik., weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 35x55cm	22794
Backpapierzuschnitt Weiss Papier cuisson prédécoupé, blanc Baking paper cut, white	beids.silik, 39g/m ² , 258.9x665mm silic.deux côtés, 39g/m ² , 258.9x665mm double side silic. 39g/m ² , 258.9x665mm	37820
Backpapierzuschnitt Weiss Papier cuisson prédécoupé, blanc Baking paper cut, white	beids.silik, 39g/m ² , 495x670mm silic.deux côtés, 39g/m ² , 495x670mm double side silic., 39g/m ² , 495x670mm	37824
Backpapierzuschnitt Weiss Papier cuisson prédécoupé, blanc Baking paper cut, white	beids.silik., 39g/m ² , 210x467mm silic. deux côtés, 39g/m ² , 210x467mm double side silic., 39g/m ² , 210x467mm	40880
Backpapierzuschnitt Weiss Papier cuisson prédécoupé, blanc Baking paper cut, white	weiss, 39g/m ² , 187x301mm silic. deux côtés, 39g/m ² , 187x301mm double side silic., 39g/m ² , 187x301mm	40882
Backpapier beids. silik., weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 50x80cm, 500 Bg/Krt	41009

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Backpapier aus gebleichter Zellulose, oberflächenbeschichtet mit Silikon; gute Trennwirkung bei den meisten Backwaren
 Papier sulfurisé fabriqué à partir de pulpe blanchie et enduit de silicone en surface. Bon démoulage pour la plupart des types de pâtisseries.
 Greaseproof paper made of bleached pulp and surface sized with silicone
 Good release towards most types of baking good

01646

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



Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

Lagertemperatur:	
Température de stockage:	0-40°C
Storage temperature:	
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken
Humidité relative:	sec
Relative humidity:	dry
Lagerzeit:	Monate
Durée de stockage:	36 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

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:

- | | |
|--|--|
| ☒ trockene
sèches
dry | ☒ fettige
grasses
greasy |
| ☒ fettfreie Lebensmittel
aliments sans graisse
fat-free food | |

Anwendungen Applications Applications

☒ Tiefkühlung Congélation Freezer	-30...0°C	12 mon	
☒ Kühlung Réfrigération Refridgerator	+4...+7°C	2 mon	
☒ Raumtemperatur Température ambiante Roome	+15...+30°C	je nach Lebensmittelart; trockene Lebensmittel bis zu 12 Monaten selon le type d'aliment; aliments secs jusqu'à 12 mois according to food type; dry foods up to 12 months	
☒ Erhitzen auf Chauffage à Heating up to	+220°C +200°C +180°C +150°C +60...+100°C <+60°C	30 min 60 min 120 min 4h 12h 24h	vorausgesetzt, dass mindestens 80 % des Papiers von Lebensmitteln bedeckt sind à condition qu'au moins 80 % du papier soit couvert par des denrées alimentaires provided that at least 80% of paper is covered by food

- | | | |
|---|----------------------|--|
| ☒ Mikrowelle
Micro-ondes
Microwave | max +150°C 30 min | |
| ☒ Frying pan
Contact grill
Merrychef®
Turbochef® | max +300°C 10 min | vorausgesetzt, dass mindestens 80 % des Papiers von Lebensmitteln bedeckt sind
à condition qu'au moins 80 % du papier soit couvert par des denrées alimentaires
provided that at least 80% of paper is covered by food |

- ☒ Back- und Kochpapier ist grundsätzlich für den einmaligen Gebrauch bestimmt, daher liegt es in unserer Verantwortung, dies sicherzustellen. Dennoch kann es in der Regel mehrmals verwendet werden, abhängig von verschiedenen Faktoren wie z. B. Backtemperatur, Backzeit, Feuchtigkeit der Backwaren und bedeckter Fläche. Als Hersteller hat der Papierhersteller keinen Einfluss auf die weitere Verwendung des Papiers. Fett, Speisereste und andere Verschmutzungen haben einen erheblichen Einfluss auf die Wiederverwendbarkeit (sowohl auf die Hitzebeständigkeit als auch auf die Trennfunktion). Da der Hersteller keine Kenntnis von diesen Faktoren hat und diese nicht beeinflussen kann, liegt die Wiederverwendbarkeit der Papiere in der Verantwortung der Kunden. Insbesondere im Hinblick auf hygienische Aspekte raten wir generell davon ab, das Papier wiederzuverwenden. HACCP-zertifizierte Betriebe, die nach einem definierten Hygienestandard produzieren, verwenden Backpapier grundsätzlich nur einmal. Damit vermeiden sie beispielsweise Kreuzkontaminationen und bieten ein Höchstmass an Produktsicherheit.

Les papiers de cuisson sont essentiellement conçus pour un usage unique, et il est donc de notre responsabilité de veiller à ce qu'il en soit ainsi. Néanmoins, ils peuvent généralement être utilisés plusieurs fois en fonction de divers paramètres, tels que la température de cuisson, la durée de cuisson, l'humidité des aliments cuits ou la surface recouverte. En tant que fabricant, le producteur de papier n'est pas en mesure d'influencer l'utilisation ultérieure du papier. La graisse, les résidus alimentaires et autres salissures ont une influence considérable sur la réutilisabilité (tant sur la résistance à la chaleur que sur la fonction antiadhésive). Comme il n'a aucune connaissance de ces facteurs et ne peut les influencer, la réutilisabilité des papiers relève de la responsabilité des clients. En particulier en ce qui concerne les aspects hygiéniques, nous déconseillons généralement de réutiliser le papier. Les entreprises certifiées HACCP, qui produisent selon une norme d'hygiène définie, n'utilisent en principe le papier de cuisson qu'une seule fois. Elles évitent ainsi, par exemple, la contamination croisée et offrent une sécurité maximale pour les produits.

Baking and Cooking papers are basically designed for a one-time use, so it is within our responsibility to ensure this. Nevertheless it can be generally used several times depending on a variety of parameters, like e.g. baking temperature, baking time, humidity of baking food, coverage area. As a producer, the paper manufacturer is not able to influence the further handling of the paper. Fat, food remains and other soiling have a considerable influence on the re-usability (on the heat resistance as well as the release functionality). As it has no knowledge of these factors and cannot influence them, the re-usability of the papers is under the customers' responsibility. Particularly with regard to hygienic aspects we generally advise not to re-use the paper. HACCP-certified enterprises, which are producing according to a defined hygienic standard, are principally just using baking paper once. Herewith they avoid for example cross-contamination and offer a maximum of product safety.

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
- ☒ 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 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**)
- ☒ **Empfehlung XXXVI/2** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
Recommandation XXXVI/2 de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (**BfR**)
Recommendation XXXVI/2 of the Federal Institute for Risk Assessment (**BfR**)
- ☒ **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 (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)	4h	at reflux
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	4h	100°C
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	225°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	30min	250°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

Art Type Type	Simulanz Simulant Simulant	Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature	Ergebnis Résultat Result
Specific (BPA)	☒ A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	8h	at reflux	not detectable
Specific (BPA)	☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	8h	100°C	not detectable
Specific (BPA)	☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	175°C	not detectable
Specific (PAA)	☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	8h	100°C	not detectable
Specific (Hg, Pb)	☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	8h	100°C	Lead: <0.01 mg/kg Mercury: not detectable

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:

Substance	E code	CAS no.	Concentration in product
Sorbic acid	E200	110-44-1	<0,01%
Sorbitan monostearate	E491	1338-41-6	0,00%
Polyethylene glycol sorbitan monostearate	E433	9005-65-6	0,00%
Xanthan gum ¹⁾	E415	11138-66-2	0,00%
Potassium sorbate ²⁾	E202	24634-61-5	0,00%
Colloidal silica	E551	7631-86-9	<0,05%
Ammonium sulfate	E517	7783-20-2	<0,04%
Adipic acid	E355	124-04-9	0,00%

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:

- | | |
|--|---|
| ☒ Chlor
Chlore
Chlorine | ☒ Bisphenol A, F, S
Bisphénol A, F, S
Bisphenol A, F, S |
| ☒ Schwermetalle
Métaux lourds
Heavy metals | ☒ Gluten
Gluten
Gluten |
| ☒ Gentechnisch veränderte Produkte (GVO)
Produits génétiquement modifiés (OGM)
Genetically modified products (GMO) | ☒ Melamin
Mélamine
Melamine |
| ☒ Allergene
Allergènes
Allergens | ☒ IsopropylThioXanthon(ITX)
IsopropylThioXanthon(ITX)
IsopropylThioXanthon(ITX) |
| ☒ BADGE, NOGE, BFDGE
BADGE, NOGE, BFDGE
BADGE, NOGE, BFDGE | ☒ Phthalates
Phtalates
Phthalates |
| ☒ Recyceltes Material und optische Aufheller (OBA)
Matières recyclées et agents de blanchiment optiques (OBA)
Recycled material and optical brightening agents (OBA) | ☒ Polycarbonat
Polycarbonate
Polycarbonate |
| ☒ Mineralöl
Huile minérale
Mineral oil | |
| ☒ 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. 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.

01646

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 PRODUCT SPECIFICATION/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: 7 Version:
Datum: Date: 04.09.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 6 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