

Pflanzenfasern mit PBAT Laminierung

Fibres végétales avec lamination PBAT

Plant fibers with PBAT lamination

Materialbeschreibung Description du matériel Material description

Bei der Zuckerextraktion aus Zuckerrohr fällt eine grosse Menge von Fasern an, eine wertvolle Biomasse, welche zusammen mit weiteren Pflanzenfasern, wie beispielsweise Bambus, unter Zugabe von Wasser und Hilfsstoffen zu einem feinen Brei gemahlen, verarbeitet und in Form gepresst wird. Anschliessend werden die Formen mit einer PBAT-Folie laminiert.

PBAT (Polybutyratadipat-Terephthalat) ist ein nach EN13432 zertifiziertes, zu 100% biologisch abbaubares Polymer (Kunststoff), das auf Basis fossiler und partiell biobasierter Rohstoffe synthetisch hergestellt wird. Die PBAT-Folie zeichnet sich durch ihre hohe Dehnbarkeit (z.B. als Laminierungsfolie) und ihre Hitzebeständigkeit von bis zu 230°C aus.

L'extraction du sucre de la canne à sucre produit une grande quantité de fibres, une biomasse précieuse qui, avec d'autres fibres végétales comme le bambou, est broyée en une fine pâte en ajoutant de l'eau et d'additifs, transformée et pressée. Ensuite, les moules sont laminés avec un film PBAT.

Le PBAT (polybutyrate adipate téréphthalate) est un polymère (plastique) 100% biodégradable, certifié EN13432, fabriqué synthétiquement à partir de matières premières fossiles et partiellement biosourcées. Le film de PBAT est caractérisé par son extensibilité élevée (par exemple, comme film de lamination) et par sa résistance à la chaleur jusqu'à 230°C.

The sugar extraction from sugar cane produces a large amount of fibers, a valuable biomass, which, together with other plant fibers, such as bamboo, is ground into a fine pulp with the addition of water and additives, processed and pressed into shape. Subsequently the forms are laminated with a PBAT film.

PBAT (polybutyrate adipate terephthalate) is an EN13432 certified, 100% biodegradable polymer (plastic) that is synthetically manufactured on the basis of fossil and partially bio based raw materials. The PBAT film is characterized by its high extensibility (e.g. as a laminating film) and its heat resistance of up to 230°C.

Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 350ml Bol canne à sucre/PBAT, 350ml Tray sugar cane/PBAT, 350ml	weiss, 130x130x59mm blanc, 130x130x59mm white, 130x130x59mm	12857
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 500ml Barquette canne à sucre/PBAT, 500ml Tray sugar cane/PBAT, 500ml	weiss, 205x130x45mm blanche, 205x130x45 mm white, 205x130x45mm	13049
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 650ml Barquette canne à sucre/PBAT, 650ml Tray sugar cane/PBAT, 650ml	weiss, 205x130x56mm blanche, 205x130x56 mm white, 205x130x56mm	12858
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 850ml Barquette canne à sucre/PBAT, 850ml Tray sugar cane/PBAT, 850ml	weiss, 229x153x50mm blanche, 229x153x50 mm white, 229x153x50mm	12859/ 30695
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 1000ml Barquette canne à sucre/PBAT, 1000ml Tray sugar cane/PBAT, 1000ml	weiss, 229x153x57mm blanche, 229x153x57 mm white, 229x153x57mm	12860/ 30692

00609

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



Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Menüschale, 420/250ml Barquette menu, 420/250ml Menu tray, 420/250ml	weiss, 2-tlg., 229x153x57mm blanche, 2-p., 229x153x57mm white, 2-p., 229x153x57mm	12861/ 30697
	Menüschale 1050ml Barquette menu, 1050ml Menu tray, 1050ml	weiss, 227x178x43mm blanche, 227x178x43mm white, 227x178x43mm	12895
	Menüschale, 550/340ml Barquette menu, 550/340ml Menu tray, 550/340ml	weiss, 2-tlg., 227x178x45mm blanche, 2-p., 227x178x45mm white, 2-p., 227x178x45mm	12896
	Menüschale, 3-teilig Barquette menu, 3 pièces Menu tray, 3 pieces	weiss, 227x178x45mm blanche, 227x178x45mm white, 227x178x45mm	12897
	Schale GN 1/4, 1600ml Barquette GN1/4, 1600ml Tray GN 1/4, 1600ml	weiss, 265x1625x65mm blanche, 265x1625x65mm white, 265x1625x65mm	21185

Material/Zusammensetzung**Matiériel/composition****Material/composition**

Pflanzenfasern mit PBAT-Laminierung 50my
 Fibres végétales avec lamination PBAT 50my
 Plant fibers with PBAT lamination 50my

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 Lebensmitteln geeignet.
 Le matériau convient au contact direct avec les aliments.
 The products are suitable for direct contact with food.

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:

- ☒ Sehr saure Lebensmittel (pH<4.5)
 Aliments très acides (pH<4.5)
 very acid food (pH<4.5)
- ☒ 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

- ☒ Erhitzen auf 70°C bis zu 2h
 Chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures
 Heating up to 70°C for up to 2h
- ☒ Erhitzen auf 200°C bis zu 0.5h oder auf 120°C bis zu 1.5h
 Chauffage à 200 °C au maximum pendant 0.5h ou à 120 °C pendant 1.5h
 Heating to 200°C up to 0.5h or to 120°C up to 1.5h
- ☒ Backofen (als Backform nur inkl. Backtrennpapier)*
 Four 200°C (comme moule à pâtisserie seulement avec papier cuisson)*
 Oven (as a baking mold only incl. baking parchment)*
- ☒ Mikrowelle
 Micro-ondes
 Microwave
- ☒ 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
- ☒ Tiefkühlung
 Congélateur -25°C
 Deep freezing

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

- ☒ **VERORDNUNG (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (bzgl. Schwermetalle)
RÈGLEMENT (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (conc. métaux lourds)
REGULATION (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (regarding heavy metals)

- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 282/2008** über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Règlement (CE) N° 282/2008 relatif aux matériaux et aux objets en plastique recyclé destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

REGULATION (EC) No. 282/2008 on materials and articles made from recycled plastic that are intended to come into contact with food

Gesamtmigration

Migration globale

Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

Testbericht:

Rapport du test:

Test report:

SQTS 2021L20200,

2019L10873, 2017L49347

Simulanz Simulant Simulant	Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
☒ A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	10d	20°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	10d 30 min	40°C 200°C
☒ Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	10d 2h	20°C 60°C
☒ Isooctan Isooctane Isooctane	10d 30 min	20°C 40°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm². Für die Fettssimulanzien ist ein Korrekturfaktor von X/2 anzuwenden.
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm². Un facteur de correction de X/2 doit être appliqué aux simulateurs d'acides gras.
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm². For the fat simulants, a correction factor of X/2 should be applied.

Angaben zur spezifischen Migration
Informations relatives à la migration spécifique
Information on the specific migration

- ☒ Die Einhaltung der oben zitierten Verordnungen beruht einerseits auf den Angaben unserer Vorlieferanten, welche uns gegenüber allerdings nicht alle Inhaltsstoffe aufgrund von Geheimhaltungen offenlegen, und andererseits auf eigenen Migrationsprüfungen, welche im Sinne einer Plausibilisierung von uns in Auftrag gegeben wurden.
 Auf Basis sowohl der Dokumente der Vorlieferanten und eigenen Ergebnissen kann die Einhaltung der spezifischen Migration bestätigt werden.
 Le respect des réglementations citées ci-dessus repose, d'une part, sur les informations fournies par nos fournisseurs, qui ne nous divulguent pas tous les ingrédients du secret, et d'autre part sur nos propres tests de migration que nous avons mandatés pour valider la plausibilité.
 Sur la base des documents du sous-traitant et de nos propres résultats, la conformité à la migration spécifique peut être confirmée.
 Compliance with the regulations cited above is based, on the one hand, on the information provided by our suppliers, who do not disclose all ingredients to us due to secrecy, and on the other hand on our own migration tests, which we commissioned in order to validate the plausibility. Based on both the subcontractor's documents and own results, compliance with the specific migration can be confirmed.

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

- ☒ Ein Screening wurde mit Tenax und Ethanol 95% durchgeführt. Gefundene NIAS wurden sofern angebracht, einer Risikobewertung unterzogen.
 Un screening a été effectué avec du Tenax et de l'éthanol à 95% (v/v). Les NIAS trouvés étaient, le cas échéant, soumis à une évaluation des risques.
 A screening was performed using Tenax and ethanol 95%. NIAS found, where appropriate, were subjected to a risk assessment.

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:

00609

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



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.

PFAS

PFAS

PFAS

- ☒ Die ölabweisenden Additive in unseren Pflanzenfaserprodukten sind PFOA-frei.
PFAS werden bei der Herstellung dieser Artikel verwendet. Im NIAS-Screening konnten jedoch keine PFAS nachgewiesen werden.
Les additifs oléophobes de nos produits en fibres végétales sont exempts de PFOA. Des PFAS sont utilisés dans la production de ces articles. Cependant, les PFAS n'ont pas pu être détectés lors du dépistage NIAS.
The oil-repellent additives in our plant fiber products are PFOA-free.
PFAS are used in the production of these articles. However, PFAS could not be detected in the NIAS Screening.

Produktionsstandort

Lieu de production

Production site

- ☒ China
Chine
China

Zolltarifnummer

Numéro tarif douanier

Customs duty number

4823.7000

Zertifikate

Certificats

Certificates

- ☒ Keimling, DIN CERTCO Zertifikat-Nr.:
Seedling, Numéro de certificat DIN CERTCO: 7P0456
Seedling, DIN CERTCO certificate No:

00609

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



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

Datum: Date: 21.07.2026 Date:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:  Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 14 Version: Ersetzt Version: Remplace version: 13 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