

01126

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



Geschirr PP schwarz

Vaisselle Cocktail PP noir

Tableware PP black

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
Konservendose Boîte de conserve Food can	60ml, Ø52x48mm	15215
	110ml, Ø61x57mm	15216
	220ml, Ø74x70mm	15217
Suppentopf Mini cocotte Mini soup pot	650ml mit Deckel 650ml avec couvercle 650ml with lid	0955

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Polypropylen (PP) schwarz
 Polypropylène (PP) noir
 Polypropylene (PP) black

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:

- ☒ alle Arten von Lebensmitteln
 tous les types de denrées alimentaires
 all types of food

Anwendungen
Applications
Applications

- ☒ Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C.
 Applications à haute température à une température maximale de 121 °C.
 High temperature applications up to 121 °C.
- ☒ Mikrowelle
 Micro-ondes
 Microwave
- ☒ 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

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)	2h	100°C
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	2h	100°C
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	1h	121°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.

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

- ☒ Die Probe wurde spezifisch analysiert auf folgende Stoffe und Stoffgruppen
- Primäre aromatisch Amine
 - BPA
 - Schwermetalle.
- L'échantillon a été spécifiquement analysé pour les substances et groupes de substances suivants
- Amines aromatiques primaires
 - BPA
 - Métaux lourds.
- The sample was specifically analyzed for the following substances and substance groups
- Primary aromatic amines
 - BPA
 - Heavy metals.
- ☒ Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt.
 Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés.
 Compliance with the required limits is confirmed for the specified food types and conditions of use.

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: 0.76 dm²/80 ml
 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

- ☒ Für die Produkte werden keine Dual-Use-Additive verwendet.
 Aucun additif à double fonctionnalité n'est utilisé pour les produits.
 No dual-use additives are used for the products.

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.

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:
- ☒ Rezyklate
 Matériaux recyclés
 Recyclates

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.

01126

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



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:	Version: Version: 4 Version:
Datum: Date: 09.08.2023 Date:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Ersetzt Version: Remplace version: 3 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