01126

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

Cocktailgeschirr PP schwarz
Vaisselle de cocktail PP noir
Cocktail 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 PP 110ml schwarz Boîte de conserve PP 110ml noir PP 110 ml black can	Ø61x57mm	15216

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:

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

Freigegeben am/Approuvé le/Released on: 11.09.2026 Version/Version/Version: 5

Anwendungen
Applications
Applications

☒ Heissabfüllung bis
Remplissage à chaud jusqu'à 120°C
Hot filling up to

☒ Tiefkühlung
Congélateur -18°C
Deep freezing

☒ 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

☒ **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)	2h	100°C
☒ B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/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

☒ Das Material kann Stoffe mit spezifischem Migrationslimit enthalten. Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.
Le matériau peut contenir des substances ayant une limite de migration spécifique. Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés sur la base des pires calculs et/ou des tests de migration.
The material may contain substances with a specific migration limit. Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use, based on worst-case calculations and/or migration tests.

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: 6dm^2/kg

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.

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: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 5 Version:
Datum: Date: 11.09.2026 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