

02326

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



Papierbackformen braun

Moules à pâtisserie en papier marron

Paper baking molds brown

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
Papierbackform 165ml braun Moule à pâtisserie pap. 165ml brun Paper backing mould 165ml brown	80x40x40mm	35604
Papierbackform 520ml braun Moule à pâtisserie pap. 520ml brun Paper backing mould 520ml brown	158x55x52mm	35605
Papierbackform 1020ml braun Moule à pâtisserie pap. 1020ml brun Paper backing mould 1020ml brown	199x73x62mm	35606
Papierbackform 145ml braun Moule à pâtisserie pap. 145ml brun Paper backing mould 145ml brown	Ø90x20mm	35607
Papierbackform 300ml braun Moule à pâtisserie pap. 300ml brun Paper backing mould 300ml brown	Ø135x20mm	35608
Papierbackform 740ml braun Moule à pâtisserie pap. 740ml brun Paper backing mould 740ml brown	Ø180x30mm	35609
Papierbackform 960ml braun Moule à pâtisserie pap. 960ml brun Paper backing mould 960ml brown	Ø220x25mm	35610

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Art.-Nr. N° d'art. Art. No	Bezeichnung Désignation Description
35604	Fettdichtes braunes Papier, behandelt mit Silikon auf der Innenseite Papier hergestellt aus reinen Frischfasern, Grammatur: 100 g/m ² +/- 5% Papier anti-graisse traité avec de la silicone sur la face interne Papier produit avec fibres vierges pures, grammage: 100 g/m ² +/- 5% Grease proof paper treated with silicon on internal side Paper produced with pure virgin fibre, grammage: 100 gsm +/- 5%

- 35605, 35606, 35608, 35609 Realisiert durch Laminieren von zwei Stücken Papier.
 Innere Seite: fettdichtes braunes Papier, behandelt mit Silikon auf der Innenseite
 Äussere Seite: fettdichtes braunes Papier.
 Papier hergestellt mit reinen Frischfasern, Grammatur: 75 + 75 g/m² +/- 5%
 Leim: Klebstoff auf Wasserbasis für Papierlaminierung
 Réalisé en plastifiant deux morceaux de papier.
 Côté intérieur: papier brun résistant aux graisses et traité avec du silicone sur la face interne.
 Côté externe: papier brun résistant aux graisses.
 Papier produit avec des fibres vierges pures, grammage: 75 + 75 g/m² +/- 5%
 Colle: adhésif à base d'eau pour le laminage du papier
 Realized by laminating two pieces of paper.
 Internal side: grease proof brown paper treated with silicone on internal side.
 External side: grease proof brown paper.
 Paper produced with pure virgin fibre, grammage: 75 + 75 gsm +/- 5%
 Glue: water based adhesive for paper lamination
- 35607 Fettdichtes braunes Papier, behandelt mit Silikon auf der Innenseite
 Papier nur mit Frischfasern hergestellt, Grammatur: 125 g/m² +/- 5%
 Papier brun résistant à la graisse et traité avec du silicone sur la face interne
 Papier produit uniquement à partir de fibres vierges, grammage: 125 g/m² +/- 5%
 Grease proof brown paper treated with silicone on internal side
 Paper produced with only virgin fibre, grammage: 125 gsm +/- 5%
- 35610 Realisiert durch Laminieren von zwei Stücken Papier
 Innere Seite: fettdichtes braunes Papier, behandelt mit Silikon auf der Innenseite
 Äussere Seite: fettdichtes braunes Papier.
 Papier aus reinen Frischfasern, Grammatur: 85 + 85 g/m² +/- 5%
 Leim: Klebstoff auf Wasserbasis für Papierlaminierung
 Réalisé par plastification de deux feuilles de papier.
 Côté intérieur: papier brun résistant aux graisses et traité avec du silicone sur la face interne.
 Côté externe: papier brun résistant aux graisses.
 Papier fabriqué à partir de fibres vierges pures, grammage: 85 + 85 g/m² +/- 5%
 Colle: adhésif à base d'eau pour le laminage du papier
 Realized by laminating two pieces of paper.
 Internal side: grease proof brown paper treated with silicone on internal side.
 External side: grease proof brown paper.
 Paper produced with pure virgin fibre, grammage: 85 + 85 gsm +/- 5%
 Glue: water based adhesive for paper lamination

Lagerbedingungen
Conditions de stockage
Storage conditions

Lagertemperatur:	
Température de stockage:	20-25°C
Storage temperature:	
Relative Luftfeuchtigkeit:	
Humidité relative:	40-55%
Relative humidity:	
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:

- ☒ Bäckereiprodukte
produits de boulangerie
bakery products
- ☒ trockene
sèches
dry
- ☒ fettige
grasses
greasy

Anwendungen
Applications
Applications

- | | |
|---|---------------|
| ☒ Tiefkühlung
Congélateur
Deep freezing | -18°C |
| ☒ Mikrowelle
Micro-ondes
Microwave | max 150°C |
| ☒ Backofen
Four
Oven | 220°C, 15 min |

Die quantitative Temperaturabhängigkeit der Migration lässt sich näherungsweise mit der Arrheniusgleichung beschreiben. Dementsprechend umfassen die Prüfbedingungen (220°C, 15 min) rechnerisch auch Anwendung bei ca. 180°C, 1h

La dépendance quantitative de la migration en fonction de la température peut être décrite approximativement par l'équation d'Arrhenius. Par conséquent, les conditions d'essai (220 °C, 15 min) s'appliquent mathématiquement également à une température d'environ 180 °C pendant 1 heure.

The quantitative temperature dependence of the migration can be approximately described by the Arrhenius equation. Accordingly, the test conditions (220°C, 15 min) are also applicable, by calculation, at approximately 180°C for 1 hour.

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) 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)
- ☑ **DM 21/03/1973, DPR 777/82, D.Lvo 108/92, D.Lvo 152/2006**
DM 21/03/1973, DPR 777/82, D.Lvo 108/92, D.Lvo 152/2006
DM 21/03/1973, DPR 777/82, D.Lvo 108/92, D.Lvo 152/2006
- ☑ **Empfehlung XXXVI, XXXVI/2** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
Recommandation XXXVI, XXXVI/2 de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (**BfR**)
Recommendation XXXVI, XXXVI/2 of the Federal Institute for Risk Assessment (**BfR**)

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:
L'échantillon a été spécifiquement analysé pour les substances et groupes de substances suivants:
 The sample was specifically analyzed for the following substances and substance groups:
 - Aromatisch Amine
 - BPA
 - Schwermetalle
 - Amines aromatiques
 - BPA
 - Métaux lourds
 - Aromatic amines
 - BPA
 - heavy metals
- ☑ Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.
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.
 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.

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

02326

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



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: 3 Version:
Datum: Date: 25.08.2026 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 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