

02510

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



PP transparent, schwarz

PP transparent, noir

PP transparent, 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
Schale PP, schwarz, 1000ml Barquette PP, noir, 1000ml Tray PP, black, 1000ml	227x178x40mm, 1-teilig 227x178x40mm, 1-compartment 227x178x40mm, 1-part	37436
Schale PP, schwarz, 450/380ml Barquette PP, noir, 450/380ml Tray PP, black, 450/380ml	227x178x40mm, 2-teilig 227x178x40mm, 2-compartment 227x178x40mm, 2-part	37437
Schale PP, 350/250/150ml Barquette PP, noir, 350/250/150ml Tray PP, black, 350/250/150ml	schwarz, 227x178x40mm, 3-teilig 227x178x40mm, 3-compartment 227x178x40mm, 3-part	37438
Schale PP, schwarz, 580ml Barquette PP, noir, 580ml Tray PP, black, 580ml	187x137x36mm, 1-teilig 187x137x36mm, 1-compartment 187x137x36mm, 1-part	37439
Schale PP, schwarz, 1200ml Barquette PP, noir, 1200ml Tray PP, black, 1200ml	227x178x50mm, 1-teilig 227x178x50mm, 1-compartment 227x178x50mm, 1-part	37440
Deckel PP Couvercle PP Lid PP	187x137mm 187x137mm 187x137mm	37761
Deckel PP Couvercle PP Lid PP	227x178mm 227x178mm 227x178mm	37762
Halbgastro 1/2 GN Halbgastro 1/2 GN Halbgastro 1/2 GN	325x265x50mm, Schwarz 325x265x50mm, noir 325x265x50mm, black	37821
Halbgastro 1/2 GN Halbgastro 1/2 GN Halbgastro 1/2 GN	325x265x80mm, Schwarz 325x265x80mm, noir 325x265x80mm, black	37822
Halbgastro 1/2 GN Halbgastro 1/2 GN Halbgastro 1/2 GN	325x265x100mm, schwarz 325x265x100mm, noir 325x265x100mm, black	37823
Schale PP 1000ml transparent Barquette PP 1000ml transparent Tray PP 1000ml transparent	227x178x60mm 227x178x60mm 227x178x60mm	38585
Schale PP 1200ml Schwarz Barquette PP 1200ml noir Tray PP 1200ml black	137x187x83mm 137x187x83mm 137x187x83mm	38696

02510

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



Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Schale PP GN1/2 3300ml Schwarz Barquette PP GN1/2 3300xml noir Tray PP GN1/2 3300ml black	265x325x60mm 265x325x60mm 265x325x60mm	38697
Schale PP GN1/2 4500ml Schwarz Barquette PP GN1/2 4500ml noir Tray PP GN1/2 4500ml black	265x325x80mm 265x325x80mm 265x325x80mm	38699
Schale PP GN1/2 5900ml Schwarz Barquette PP GN1/2 5900ml noir Tray PP GN1/2 5900ml black	265x325x100mm 265x325x100mm 265x325x100mm	38700

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

Polypropylen (PP), Farbmittel
 Polypropylène (PP), colorant
 Polypropylene (PP), colourant

Lagerbedingungen**Conditions de stockage****Storage conditions**

Lagertemperatur:
 Température de stockage: -5 - 50°C
 Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
 Humidité relative: sec
 Relative humidity: dry

Lagerzeit: Monate
 Durée de stockage: 24 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

Vor jedem Gebrauch sollten die Produkte mindestens 24 Stunden bei Raumtemperatur (10-30°C) gelagert werden.

Wurde das Produkt bei einer Temperatur unter 5°C transportiert, sollte die Konditionierungszeit auf mindestens 48 Stunden verlängert werden. 48 Stunden sollten verlängert werden.

Avant chaque utilisation, les produits doivent être stockés à température ambiante (10-30°C) pendant au moins 24 heures.

Si le produit a été transporté à une température inférieure à 5°C, le temps de conditionnement doit être porté à au moins 48 heures. 48 heures doit être prolongé.

Before use, the products should be stored at room temperature (10-30°C) for at least 24 hours.

If the product has been transported at a temperature below 5°C, the conditioning time should be extended to at least 48 hours. 48 hours should be extended.

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

- ☒ Tiefkühlung
 Congélateur -8°C
 Freezing
- ☒ 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
- ☒ 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
- ☒ Mikrowelle
 Micro-ondes
 Microwave
 sofern die angegebenen Temperaturen und Zeiten nicht überschritten werden
 micro-ondes, à condition de ne pas dépasser les températures et durées indiquées
 provided the temperatures and times indicated are not exceeded

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
- ☒ **RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)

Directive 94/62/CE relatif aux emballages et aux déchets d'emballage (métaux lourds)

Directive 94/62/EC on packaging and packaging waste (heavy metals)

- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1907/2006** zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH)

Règlement (CE) N° 1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques (REACH).

REGULATION (EC) No. 1907/2006 on the registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances (REACH)

- ☒ **Resolution AP (89)1** über den Gebrauch von Farbstoffen in Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Resolution AP (89)1 relative à l'utilisation des colorants dans les matériaux plastiques entrant en contact avec des denrées alimentaires

Resolution AP (89) 1 on the use of colourants in plastics that coming 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)	10d	40°C
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	10d	40°C
☒ Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	10d	40°C
☒ Isooctan Isooctane Isooctane	2d	20°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

- ☒ 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:
- BPA, BPS, BPF, BPB
 - Schwermetalle
 - BPA, BPS, BPF, BPB
 - Métaux lourds

- BPA, BPS, BPF, BPB
- heavy metals

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:

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.

Funktionelle Barrieren

Barrières fonctionnelles

Functional barriers

- ☒ Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
 Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.
 No functional barrier is used.

Rezyklierbarkeit

Recyclabilité

Recyclability

Die Artikel

- werden aus 100 % Neumaterial hergestellt,
- enthalten keine Recyclinganteile,
- sind im Polyolefin-Recycling vollständig recycelbar,
- im Falle von schwarzen Polypropylenbehältern (PP):
 - enthalten sie ein Russpigment in sehr geringem Anteil,

- kann die Russpigmentierung die Erkennbarkeit in herkömmlichen Nahinfrarot-Sortiersystemen (NIR) einschränken,
- enthalten sie keine speziellen NIR-detektierbaren Pigmente (z. B. solche, die von NIR-Sensoren moderner Sortieranlagen erkannt werden),
- sind diese Produkte zwar hinsichtlich ihrer Materialzusammensetzung vollständig recycelbar, ihre Sortierbarkeit in Wertstoffrückgewinnungsanlagen (MRFs) hängt jedoch von der verwendeten Detektionstechnologie ab.

Vor diesem Hintergrund können die Artikel sicher in den Materialkreislauf eingebracht und gemäss den geltenden gesetzlichen Bestimmungen recycelt werden.

Les articles

- sont fabriqués à partir de matériaux 100 % vierges,
- ne contiennent aucun élément recyclé,
- sont entièrement recyclables dans le flux de recyclage des polyoléfines,
- dans le cas des contenants en polypropylène (PP) noir:
 - ils contiennent un pigment à base de noir de carbone, ajouté en très faible pourcentage,
 - la présence de pigment noir de carbone peut limiter leur détectabilité dans les systèmes de tri standard proche infrarouge (NIR),
 - ils ne contiennent pas de pigments spéciaux détectables dans le NIR (par exemple, les pigments détectables par les capteurs NIR utilisés dans les installations de tri modernes),
 - par conséquent, bien que ces produits soient entièrement recyclables en termes de composition matérielle, leur triabilité dans les installations de valorisation des matériaux (IMD) dépend de la technologie de détection utilisée.

Compte tenu de ce qui précède, les articles peuvent être introduits en toute sécurité dans le système de recyclage des matériaux et recyclés conformément à la législation en vigueur.

The articles

- are manufactured from 100% virgin material,
- do not contain any recycled content,
- are fully recyclable within the polyolefin recycling stream,
- in the case of black polypropylene (PP) containers:
 - they contain a carbon black-based pigment, added in a very low percentage,
 - the presence of carbon black pigment may limit their detectability in standard nearinfrared (NIR) sorting systems,
 - they do not contain special NIR-detectable pigments (e.g. pigments detectable by NIR sensors used in modern sorting facilities),
 - therefore, although these products are fully recyclable in terms of material composition, their sortability in Material Recovery Facilities (MRFs) depends on the detection technology used.

In view of the above, the articles can be safely introduced into the material circulation system and recycled in accordance with applicable law.

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: Andreas Meier (Leiter Einkauf) Approuvé par: (chef des achats) Released by: (Head of purchasing)		Version: Version: 4 Version:
Datum: Date: 26.05.2025 Date:			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 verkauf@pacovis.ch 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 office@pacovis.at 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 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