

01044

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



# Karton-Backschale

## Barquette bac-chaleur

### Baking mould

#### Produktbeschreibung

##### Description du produit

##### Material description

Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Masse (mm) Dimensionen (mm) Dimensions (mm)	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Karton-Backschale 2000g weiss Barquette bac-chaleur 2000g blanc Baking mould 2000g	unbedruckt non imprimé unprinted	100X215X78	18228
Karton-Backschale 1000g weiss Barquette bac-chaleur 1000g blanc Baking mould 1000g	unbedruckt non imprimé unprinted	70X216X55	22013

#### Material/Zusammensetzung

##### Matiériel/composition

##### Material/composition

Karton 295g/m<sup>2</sup> GC1 mit Barrierelack, Leim  
 Carton 295g/m<sup>2</sup> GC1 avec vernis barrière, colle  
 Cardboard 295g/m<sup>2</sup> GC1 with barrier varnish, glue

FSC® zertifizierte Ware wird auf der Rechnung und Lieferschein ausgewiesen

Les produits certifiés FSC® sont indiqués sur la facture et le bon de livraison

FSC® certified goods are shown on the invoice and delivery note

#### Lagerbedingungen

##### Conditions de stockage

##### Storage conditions

Lagertemperatur:

Température de stockage: 20-23°C

Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:

Humidité relative: 50-55%

Relative humidity:

Lagerzeit:

Durée de stockage: 24 Monate

Storage time:

24 mois

months

Lagerbedingungen:

Conditions de stockage: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen  
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:

- fettige  
grasses  
greasy

**Anwendungen**  
**Applications**  
**Applications**

- Eine angemessene funktionelle Barriere wird durch den Hersteller empfohlen  
 Une barrière fonctionnelle adéquate est recommandée par le fabricant  
 An adequate functional barrier is recommended by the manufacturer
- Backofen  
 Four 220°C, 30 min  
 Oven
- Mikrowelle  
 Micro-ondes 220°C, 30 min  
 Microwave
- Heissabfüllung bis  
 Remplissage à chaud jusqu'à 100°C anschließende Abkühlung auf max. 50°C in 60 Minuten oder  
 Hot filling up to 100°C puis refroidissement à 50°C max. en 60 minutes ou  
 à 30°C max. en 150 minutes  
 100°C subsequent cooling to max. 50°C in 60 minutes or  
 max. 30°C in 150 minutes
- Lagerung  
 Entreposage bis 40°C für mehr als 24 h  
 Storage jusqu'à 40°C pendant plus de 24 h  
 up to 40°C for more than 24 h
- Tiefkühlung  
 Congélateur  
 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 817.02** Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)  
**Règlement 817.02** Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)  
**REGULATION 817.02** Foodstuffs and Utility Articles Ordinance (LGV)

#### Karton

##### Carton

#### Cardboard

- 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
- Empfehlung XXXVI** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)  
**Recommandation XXXVI** de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (**BfR**)  
**Recommendation XXXVI** of the Federal Institute for Risk Assessment (**BfR**)

#### Barrierelack

##### Vernis barrière

#### Barrier varnish

- 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

### Klebstoffe

#### Adhésifs

#### Adhesives

- Der Klebstoff ist gemäss dessen Hersteller für Lebensmittelverpackungen vorgesehen. Der Klebstoff enthält keine gefährlichen Substanzen gemäss Anhang XIV der Reach Verordnung 1907/2006/EG. Die Klebstoffe enthalten zudem keine Rezepturbestandteile die Mineralöl enthalten (MOSH/MOAH) oder Substanzen of Very High Concern (SVHC). Schädliche/toxische Substanzen oder flüchtige organische Verbindungen (VOC's) werden nicht verwendet, um die Klebstoffe herzustellen. Der eingesetzte Klebstoff stimmt in seiner Zusammensetzung mit den Vorgaben aus Paragraph 175.105 des Kapitels 21 CFR der FDA für den indirekten Lebensmittelkontakt überein.  
 Selon son fabricant, la colle est prévue pour les emballages alimentaires.  
 La colle ne contient pas de substances dangereuses selon l'annexe XIV du règlement Reach 1907/2006/CE. En outre, les adhésifs ne contiennent pas de composants de formulation contenant des huiles minérales (MOSH/MOAH) ou des substances très préoccupantes (SVHC). Les substances nocives/toxiques ou les composés organiques volatils (COV) ne sont pas utilisés pour la fabrication des adhésifs.  
 La composition de l'adhésif utilisé est conforme aux exigences du paragraphe 175.105 du chapitre 21 CFR de la FDA pour le contact alimentaire indirect.  
 According to its manufacturer, the adhesive is intended for food packaging. The adhesive does not contain any hazardous substances according to Annex XIV of the Reach Regulation 1907/2006/EC. The adhesives also do not contain any formulation components containing mineral oil (MOSH/MOAH) or Substances of Very High Concern (SVHC). No harmful/toxic substances or volatile organic compounds (VOC's) are used to manufacture the adhesives. The composition of the adhesive used complies with the requirements of paragraph 175.105 of chapter 21 CFR of the FDA for indirect food contact.

### 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
<input checked="" type="checkbox"/> 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	80min	160°C
<input checked="" type="checkbox"/> 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	2h	180°C

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup>.  
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm<sup>2</sup>.  
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm<sup>2</sup>.

#### 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 NIAS Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten  
 Un screening a été réalisé. Les valeurs limites sont respectées.  
 A NIAS screening was carried out. The limit values are observed

#### 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 dm<sup>2</sup>/kg  
 Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

#### 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.

01044

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**

Erstellt durch: Etabli par: CAMA Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par:  Released by: Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 4 Version:
Datum: Date: 27.11.2023 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 <a href="http://www.pacovis.ch/stetten">www.pacovis.ch/stetten</a>	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 <a href="http://www.pacovis.at/stockerau">www.pacovis.at/stockerau</a>	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 <a href="http://www.pacovis.de/metzingen">www.pacovis.de/metzingen</a>