

Bio Barrierefolie peelable

Bio film à sceller avec barrière

Bio barriere sealing film peelable

Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Bio Barrierefolie peelable Bio film à sceller avec barrière Bio barriere sealing film peelable	280mmx350lfm, 62my, unbedruckt 280 mm x350 m.l., 62my, non imprimé 280 mmx350 lm, 62my, unprinted	27498
	Bio Barrierefolie peelable Bio film à sceller avec barrière Bio barriere sealing film peelable	185mmx350lfm, 62my, unbedruckt 185mmx350 m. l.,62my,non imprimé 185 mmx350 lm, 62my, unprinted	29042
	Bio Barrierefolie peelable Bio film à sceller avec barrière Bio barriere sealing film peelable	185mmx20lfm, 62my, unbedruckt 185mmx20 m. l.,62my,non imprimé 185 mmx20 lm, 62my, unprinted	29042.M
	Bio Barrierefolie peelable Bio film à sceller avec barrière Bio barriere sealing film peelable	210mmx350lfm, 62my, unbedruckt 210 mmx350 m.l., 62my, non imprimé 210 mmx350 lm, 62my, unprinted	30459
	Bio Barrierefolie peelable Bio film à sceller avec barrière Bio barriere sealing film peelable	210mmx20lfm, 62my, unbedruckt 210 mmx20 m.l., 62my, non imprimé 210 mmx20 lm, 62my, unprinted	30459.M
	Bio Barrierefolie peelable Bio film à sceller avec barrière Bio barriere sealing film peelable	340mmx350lfm, 62my, unbedruckt 340 mm x350 m.l., 62my, non imprimé 340 mm x350 lm, 62my, unprinted	31102
	Bio Barrierefolie peelable Bio film à sceller avec barrière Bio barriere sealing film peelable	340mmx20lfm, 62my, unbedruckt 340 mm x20 m.l., 62my, non imprimé 340 mm x20 lm, 62my, unprinted	31102.M

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Cellulose / Kaschierkleber / Bio-Polyester – PVOH – Bio-Polyester peelfähig
 Cellulose / Colle de contrecollage / Bio-polyester - PVOH - Bio-polyester pelable
 Cellulose / laminating adhesive / bio-polyester - PVOH - bio-polyester peelable

Lagerbedingungen
Conditions de stockage
Storage conditions

Lagertemperatur: Température de stockage: Storage temperature:	15-20°C
Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative: Relative humidity:	40-60%
Lagerzeit: Durée de stockage: Storage time:	6 Monate 6 mois 6 months
Lagerbedingungen: Conditions de stockage: Storage conditions:	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Kalt gelagerte Ware mindestens 24 Stunden im Verarbeitungsraum klimatisieren. Ne pas exposer au rayonnement solaire direct. Climatiser les produits stockés au froid pendant au moins 24 heures dans la salle de traitement. Keep away from direct sunlight. Cold stored goods are to be climatized in the processing room for at least 24 hours.

Materialeigenschaften
Propriétés du matériau
Material properties

Eigenschaft Propriété Property	Norm Norme Norm	Wert, Einheit Valeur, unite Value, unit
Wasserdampfdurchlässigkeit: Perméabilité à la vapeur d'eau: Water vapour permeability:	DIN 53122 38°C-50% RH	<10 g/m ² /24h
Sauerstoffdurchlässigkeit: Perméabilité à l'oxygène: Oxygen permeability:	DIN 53380 23°C-50% RH	<2 cm ³ /m ² /24h

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

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

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ 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
- ☒ Vor Erhitzung Folie von der Schale entfernen
 Retirer le film de la barquette avant de la chauffer
 Remove the foil from the tray before heating

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 2007/42/EG** über Materialien und Gegenstände aus Zellglasfolien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
DIRECTIVE 2007/42/CE relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
DIRECTIVE 2007/42/EC relating to materials and articles made of regenerated cellulose film intended to come into contact with foodstuffs
- ☒ Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**) §§30 und 31
 Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (**LFGB**) §§30 et 31
 German Food and Feed Code (**LFGB**) §§30 and 31

Gesamtmigration

Migration globale

Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

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

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
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°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

- ☒ Das Material enthält folgende Stoffe mit spezifischem Migrationslimit:
 Le matériau contient les substances suivantes avec une limite de migration spécifique:
 The material contains the following substances with a specific migration limit:

FCM-Nr.	Ref.-Nr.	CAS-Nr.	Bezeichnung / description	SML / QM [mg/kg]
127	26050	000075-01-4	Vinylchlorid	0,01 / QM 1
130	26110	000075-35-4	Vinylidenchlorid	0,01
156	21130	000080-62-6	Methylmethacrylat	SML (T) 6
220	20590	000106-91-2	2,3-Epoxypropylmethacrylat	0,02
225	12100	000107-13-1	Acrylnitril	0,01
231	10120	000108-05-4	Vinylacetat	12
234	19960	000108-31-6	Maleinsäureanhydrid	SML (T) 30
246	25150	000109-99-9	Tetrahydrofuran	0,6
254	13720 40580	000110-63-4	1,4-Butandiol	SML (T) 5
312	21490	000126-98-7	Methacrylnitril	0,01
325	10780	000141-32-2	n-Butylacrylat	SML (T) 6
467	14800 45600	003724-65-0	Crotonsäure	0,05
658	52000	027176-87-0	Dodecylbenzolsulfonsäure	30
785	24910	000100-21-0	Terephthalsäure	SML (T) 7,5
862	15180	018085-02-4	3,4-Diacetoxy-1-buten	0,05

- ☒ 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.

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

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

- ☒ Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:
 Les additifs suivants à double fonctionnalité peuvent être inclus dans le matériau:
 The following dual-use additives may be included in the material:

FCM-Nr.	Ref.-Nr.	E-Nr.	CAS-Nr.	Bezeichnung / description	SML / SML (T) [mg/kg]
638	23590 76960	E 1521	025322-68-3	Polyethylenglycol	--
-	-	E 170	000471-34-1	Calciumcarbonat	--
-	10090 30000	E 262	-	Natriumacetate	--
315	46640	E 321	000128-37-0	2,6-Di-tert-butyl-p-kresol (= BHT)	3
533	42720	E 903	008015-86-9	Carnaubawachs	--

Funktionelle Barrieren

Barrières fonctionnelles

Functional barriers

- ☒ Eine funktionelle Barriere wird verwendet. Der Artikel entspricht den Anforderungen des Artikels 13 Absätze 2, 3 und 4 oder des Artikels 14 Absätze 2 und 3 der VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011.
 Une barrière fonctionnelle est utilisée. L'article est conforme aux exigences énoncées à l'article 13, paragraphes 2, 3 et 4, ou à l'article 14, paragraphes 2 et 3, du règlement (UE) no 10/2011.
 A functional barrier is used. The article corresponds to the requirements of Article 13 paragraphs 2, 3 and 4 or Article 14 paragraphs 2 and 3 of REGULATION (EU) No. 10/2011.

Produktionsstandort

Lieu de production

Production site

- ☒ Deutschland
 Allemagne
 Germany

Zolltarifnummer

Numéro tarif douanier

Customs duty number

3921.9000

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: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)		Version: Version: 3 Version:
Datum: Date: 30.08.2024 Date:	Released by:		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 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