

Biofolie

Biofilm

Biofilm

Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

Bezeichnung Désignation Description	Farbe Couleur Colour	Breite (mm) Largeur (mm) Width (mm)	Dicke (µm) Epaisseur (µm) Thickness (µm)	Kern-Ø (mm) Ø du coeur (mm) Core Ø (mm)	Lauf- meter Mètres courants Running meter	Art.-Nr. Nº d'art. Art. No
Siegelfolie naturesse peelable Film scellé naturesse peelable Heat sealing film naturesse peelable	transparent, bedruckt transparent, imprimé transparent, printed	185	65	76	250	16327
Siegelfolie naturesse peelable Film scellé naturesse peelable Heat sealing film naturesse peelable	transparent, bedruckt transparent, imprimé transparent, printed	185	65	76	20	16327.M
Siegelfolie naturesse peelable Film scellé naturesse peelable Heat sealing film naturesse peelable	transparent transparent transparent	185	65	76	250	17632
Siegelfolie naturesse peelable Film scellé naturesse peelable Heat sealing film naturesse peelable	transparent transparent transparent	340	65	76	250	22256
Siegelfolie naturesse peelable Film scellé naturesse peelable Heat sealing film naturesse peelable	transparent transparent transparent	210	65	76	250	22257
Siegelfolie naturesse peelable Film scellé naturesse peelable Heat sealing film naturesse peelable	transparent transparent transparent	130	65	76	250	22857

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

- 16327, 16327.M: Biofolie 65 my (Cellulose Folie, Kaschierkleber/Druck, Siegelschicht mit Hochbarriere)
Biofilm 65my (Film de cellulose, Adhésif/impression, seal-peel couche avec haute barrière)
 Biofilm 65 my (Cellulose film, Adhesive/printing, seal-peel layer with high barrier)
- 17632, 22256, 22257; 22857: Biofolie 65 my (Cellulose Folie, Kaschierkleber, Siegelschicht)
Biofilm 65my (Film de cellulose, Adhésif, seal-peel couche)
 Biofilm 65 my (Cellulose film, Adhesive, seal-peel layer)

Siegelseite nach innen gewickelt
Côté de scellage enveloppé vers l'intérieur
 Sealing side wrapped inwards

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

Lagertemperatur:

Température de stockage:

Storage temperature:

15-25°C

Relative Luftfeuchtigkeit:

Humidité relative:

Relative humidity:

40-65%

Lagerzeit:

Durée de stockage:

Storage time:

Monate

6 mois

months

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:**

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> wässrige
aqueuses
aqueous | <input checked="" type="checkbox"/> leicht fettige, Korrekturfaktor mindestens X/3
légèrement grasses, facteur de correction au moins X/3
slightly greasy, correction factor at least X/3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> trockene
sèches
dry | <input checked="" type="checkbox"/> alkoholhaltige
alcooliques
alcoholic |
| <input checked="" type="checkbox"/> saure
acides
acid | |

Die Produkte sind NICHT für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:**Les produits NE sont PAS adaptés au contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:****The products are NOT suitable for direct contact with the following types of food:**

- Reines Fett und Öl, Butter, marinierte und in Öl eingelegte Produkte, Saucen von fetiger Beschaffenheit (z. B. Mayonnaise, Salatsauce), Zuckerwaren in Teigform mit Fettstoffen an der Oberfläche, Schalenfrüchte in Pasten- oder Cremeform.
Graisse et huile pure, beurre, produits marinés et conservées à l'huile, sauces grasses (par ex. mayonnaise, vinaigrette), pâtisserie avec des substances grasses en surface, noix en pâte ou en crème
 Pure fat and oil, butter, marinated and products in oil, greasy sauces (e.g. mayonnaise, salad dressing), pastry confectionery with fatty substances on the surface, nuts in paste or cream form

Anwendungen**Applications****Applications**

- Für gängige Handsiegelgeräte
Pour les dispositifs de scellage à main courante
 For common hand-held sealing devices

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

- Siegeltemperatur ~145°C, abhängig von Siegelzeit, Werkzeugdruck und Schale
Température de scellage ~145°C, en fonction du temps de scellage, de la pression de l'outil et du bol
 Sealing temperature ~145°C, depending on sealing time, mold pressure and tray
- Folie vor Verarbeitung 48h in der zu verarbeitenden Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit lagern
stocker le film dans la température et l'humidité à traiter pendant 48h avant le traitement
 Store foil in the temperature and humidity to be processed for 48h before processing
- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min
Chaudage 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
- Tiefkühlung
Congélateur -18°C
 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 (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
- 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)
- Zellulosefolie: **RICHTLINIE 2007/42/EG** über Materialien und Gegenstände aus Zellglasfolien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Film cellulosique: DIRECTIVE 2007/42/CE relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

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

Cellulose film: **DIRECTIVE 2007/42/EC** relating to materials and articles made of regenerated cellulose film intended to come into contact with foodstuffs

Gesamtmigration

Migration globale

Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

Testbericht: 16327, 16327.M: SQTS 2018L07940

Rapport du test: 17632, 22256, 22257; 22857: SQTS

Test report: 2018L23711

Simulanz Simulant Simulant		Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
<input checked="" type="checkbox"/> A	Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2	Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/>	Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	10d	40°C

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm².
 Bei D2 liegen die OML Werte mit einem Korrekturfaktor von mindestens X/3 im Bereich des Limits.
Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².
Pour D2, les valeurs OML avec le facteur de correction au moins X/3 sont dans la plage de la limite.
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm².
 For D2 the OML values with correction factor at least X/3 are in the range of the limit.

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 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**

16327, 16327.M

Dual-use additives

- Nach Angaben des Materiallieferanten befindet sich in den Überzugsschichten des Materials ein Stoff, der gemäss der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen ist und einer Lebensmittelbeschränkung unterliegt.

Selon le fournisseur du matériau, il y a une substance dans les couches de revêtement du matériau qui est approuvée en tant qu'additif alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 et est soumise à une restriction alimentaire.

According to the material supplier, there is a substance in the coating layers of the material that is approved as a food additive according to Regulation (EC) No. 1333/2008 and is subject to a food restriction.

E Number	Additive Name	Limit in Food (mg / kg food)	Maximum Migration (††) (% of limit in food)
E 321	butylated hydroxytoluene	100	< 1
E 170	Calcium Carbonate	-	-
E 316	Natriumisoascorbat	-	-

Ein Material enthält einen Rohstoff, der nach Angaben unseres Lieferanten mit Di-tert-butyl-p-cresol (CAS-Nr. 128-37-0) stabilisiert ist. Mögliche Spuren dieses Additivs mit doppeltem Verwendungszweck könnten in Migrationstests nachweisbar sein.

Nach Angaben des Lieferanten enthalten die verwendeten Komponenten keine Stoffe, die gemäss der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 als Aromastoffe zugelassen sind.

Un matériau contient une matière première qui, selon notre fournisseur, est stabilisée avec du di-tert-butyl-p-crésol (n° CAS 128-37-0). Des traces possibles de cet additif à double usage ont pu être détectées dans les tests de migration.

Selon le fournisseur, les composants utilisés ne contiennent aucune substance approuvée comme substance aromatisante conformément au règlement (CE) n° 1334/2008.

A material contains a raw material which, according to our supplier, is stabilized with di-tert-butyl-p-cresol (CAS No. 128-37-0). Possible traces of this dual-use additive could be detected in migration tests. According to the supplier, the components used do not contain any substances that are approved as flavoring substances according to Regulation (EC) No. 1334/2008.

Dual-Use-Additive**Additifs à double fonctionnalité****17632, 22256, 22257; 22857****Dual-use additives**

- FCM-Nr. 21 Calcium Carbonate = DUAL USE Additive entsprechend des Artikels 11 (3) der Verordnung (EU) Nr. 10/2011
- 2,6-Di-tert-butyl-p-cresol ist ein DUAL USE-Additiv vom Typ E 321
- E316, Natriumisoascorbat
- **FCM no. 21 Carbonate de calcium = DUAL USE Additive conformément à l'article 11, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 10/2011**
- **Le 2,6-di-tert-butyl-p-crésol est un additif DUAL USE de type E 321**
- **E316, iso-ascorbate de sodium**
- FCM no. 21 Calcium Carbonate = DUAL USE Additive according to Article 11 (3) of Regulation (EU) No. 10/2011
- 2,6-Di-tert-butyl-p-cresol is a DUAL USE additive of type E 321
- E316, sodium iso-ascorbate

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.

PFAS**PFAS****PFAS**

Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) sind keine Rohstoffe, die zur Herstellung der oben genannten Produkte verwendet werden. Nach unserem Wissen und dem unserer Lieferanten sind PFAS in keinem der für die Herstellung verwendeten Rohstoffe vorhanden oder zu erwarten.

Les substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) ne sont pas des matières premières utilisées pour fabriquer les produits susmentionnés. D'après nos connaissances et celles de nos fournisseurs, la présence de PFAS dans les matières premières utilisées dans la fabrication n'est pas connue ou attendue.

Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) are not raw materials used to produce the above-mentioned products. PFAS are not known to be or expected to be present in any of the raw materials used in the manufacture from our knowledge and that of our suppliers.

Produktionsstandort**Lieu de production****Production site**

- Deutschland
Allemagne
Germany

01035



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

Zolltarifnummer
Numéro tarif douanier
Customs duty number

3920.6200

Kompostierbarkeit

Compostabilité
16327, 16327.M
Compostability

- Die Produkte sind kompostierbar auf industriellen Kompostieranlagen
Les produits sont compostables sur des sites de compostage industriel
The products are compostable on industrial composting plants
- Geprüft nach:
Testé d'après: DIN EN 13432
Tested according to:

Zertifikate

Certificats
16327, 16327.M
Certificates

- Keimling, DIN CERTCO Zertifikat-Nr.:
Seedling, Numéro de certificat DIN CERTCO: 7P1553 (7H2025)
Seedling, DIN CERTCO certificate No:



Klimaneutral
Verpackung
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



Climatiquement neutre
Emballage
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



Climate neutral
Packaging
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



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

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

I'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: 10 Version: Ersetzt Version: Remplace version: 8 Replaces version:
Datum: Date: 03.01.2024 Date:			
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. Zářífebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz