

02403

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



Eimer mit Deckel PP weiss

Seau avec couvercle PP blanc

Bucket with lid PP white

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
Eimer PP 5.65l Weiss Seau PP 5.65l blanc PP bucket 5.65l white	Ø227x195mm, Erstöffnungsgar. Ø227x195mm, garantie 1re ouv. Ø227x195mm, 1st opening guarantee.	D105
Deckel PP weiss Couvercle PP blanc Lid PP white	Ø223x12mm, Erstöffn.gar. Ø223x12mm, garantie 1re ouv. Ø223x12mm, 1st opening guarantee.	0929
Eimer PP 1.3l weiss Seau PP 1.3l blanc Bucket PP 1.3l white	Ø105/132x131mm, mit EÖG Ø105/132x131mm, avec GPO Ø105/132x131mm, avec GPO	0607
Deckel PP weiss Couvercle PP blanc Lid PP white	Ø131x9mm Ø131x9mm Ø131x9mm	0608

Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

Polypropylen (PP)
 Polypropylène (PP)
 Polypropylene (PP)

Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

Lagertemperatur: Température de stockage: Storage temperature:	Raumtemperatur température ambiante ambient temperature
Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative: Relative humidity:	trocken sec dry
Lagerbedingungen: Conditions de stockage: Storage conditions:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen ne pas exposer au rayonnement solaire direct keep away from direct sunlight

02403

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



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

- 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
- Heissabfüllung bis
Remplissage à chaud jusqu'à
Hot filling up to
Höchstens 100°C bei der Befüllung, danach innerhalb von 60 min auf höchstens 50°C oder innerhalb von 150 min auf höchstens 30°C abgekühlt.
100°C maximum lors du remplissage, puis refroidi à 50°C maximum en 60 min ou à 30°C maximum en 150 min.
Maximum 100°C during filling then cooled to a maximum of 50°C within 60 minutes or to a maximum of 30°C within 150 minutes.

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

02403

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



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

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
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	10d	40°C
☒ D1 Ethanol 50 Vol.-% Éthanol à 50 % (v/v) Ethanol 50 % (v/v)	10d	40°C
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Les valeurs de migration globale avec les simulants testés sont inférieures aux valeurs limites légales.

The total migration values with the tested simulants are below the legal limit values.

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:

Rohmaterial Matière première Raw material		
Substanz Substance Substance	CAS-Nr./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amin	39090	1.2
9,9-Bis(methoxymethyl)fluoren	182121-12-6	0.05
Ester von hydrierten Rizinusölmonoglyceriden mit Essigsäure	736150-63-3	60
cis-1,2-Cyclohexandicarbonsäure, Salze	45704	5

02403

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



Aluminium	-	1
Zinkstearat	557-05-1	5
cis-endo-bicyclo[2.2.1]heptan-2,3-dicarbonsäure, Salze	38507	5
N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl (C8-C18)aminhydrochloride	39120	1.2
Stearinsäure	57-11-4	-
Zink	-	5
2,2'-Methylen-bis(4,6-di-tert-butylphenyl)natriumphosphat	85209-91-2	5
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	2082-79-3	6

Masterbatch Masterbatch Masterbatch		
Substanz Substance Substance	CAS-Nr./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
1,1,1-Trimethylolpropan	77-99-6	6
1-Hexen	592-41-6	3
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionat	2082-79-3	6
Aluminium	-	1
Zink	-	5

- 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.

NIAS (unbeabsichtigt eingebrachten Substanzen)

NIAS (les substances ajoutées involontairement)

NIAS (Non-Intentionally-Added-Substances)

- Nicht absichtlich zugefügte Substanzen gehen nicht aufs Lebensmittel über bei einer Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg.
 Les substances qui ne sont pas ajoutées intentionnellement ne sont pas transférées à l'aliment avec une limite de détection de 0,01 mg/kg.
 Substances that are not intentionally added are not transferred to the food with a detection limit of 0.01 mg/kg.

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:

Rohmaterial Matière première Raw material		
Substanz Substance Substance	CAS-Nr./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	E-Nr. N° E E No
Ester von Glycerin mit Stearinsäure	-	-
b Talkum	14807-96-6	553
Benzoessäure	65-85-0	210
Glyceryl monostearate	31566-31-1	-
a Calciumstearate	1592-23-0	470
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	-	471
Fette und Öle tierischen oder pflanzlichen Ursprungs	-	-
Stearinsäure	57-11-4	-
Natriumbenzoat	532-32-1	211
Bernsteinsäure	110-15-6	-
Ester von aliphatischen Monocarbonsäuren (C6-C22) mit Polyglycerin	-	475
Palmitinsäure	57-10-3	-
Monocarbonsäuren, C2-C24, aliphatische, geradkettige, aus natürlichen Fetten und Ölen, und deren Mono-, Di- und Triglycerinester (verzweigte Fettsäuren in natürlich vorkommenden Mengen sind eingeschlossen)	-	-
Glycerin	56-81-5	422

Masterbatch Masterbatch Masterbatch		
Substanz Substance Substance	CAS-Nr./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	E-Nr. N° E E No
Calciumcarbonat	1317-65-3	170
a Calciumstearate	1592-23-0	470
Siliciumdioxid	7631-86-9	551

02403

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



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.

Andere Substanzen

Autres substances

Other substances

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:
Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement ajoutées au matériau:
The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

- Bisphenol A, F, S
Bisphénol A, F, S
Bisphenol A, F, S
- PVC, PVDC
PVC, PVDC
PVC, PVDC

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.

02403

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/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: 2 Version:
Datum: Date: 28.03.2025 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 1 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