

02208

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



Eimer Polypropylen

Seau en polypropylène

Bucket polypropylene

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 12.5l weiss Seau PP 12.5l blanc Bucket PP 12.5l white	Ø253/293x255mm	26903
Beizkessel PP 10l Weiss Cuve de décapage PP 10l blanc Pickling kettle PP 10l white	ohne Erstöffnungsgarantie sans garantie de première ouverture without first opening guarantee	10585
Eimer PP 10.7l weiss Seau PP 10.7l blanc Bucket PP 10.7l white	Ø226/270x263mm	26587
Eimer PP 15l Weiss Seau PP 15l blanc Bucket PP 15l white	Ø250/293x312mm	8251

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

02208

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
Chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum
Heating up to 70°C for up to 2h

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.

- Heissabfüllung bis
Remplissage à chaud jusqu'à
Hot filling up to
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

02208

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



- VERORDNUNG (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (bzgl. Schwermetalle)
RÈGLEMENT (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (conc. métaux lourds)
REGULATION (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (regarding heavy metals)
- 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)
 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:

Simulanz Simulant Simulant	Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
<input checked="" type="checkbox"/> D1 Ethanol 50 Vol.-% Éthanol à 50 % (v/v) Ethanol 50 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> E Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	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:

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
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	-	-
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

Substanz Substance Substance	CAS-Nr./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
Masterbatch Masterbatch Masterbatch		
Zink	-	5
1,1,1-Trimethylolpropan	77-99-6	6

- 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 vor 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:

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	56585	-
Talkum	14807-96-6	553b
Benzoessäure	65-85-0	210
Glyceryl monostearate	31566-31-1	-
Calciumstearate	1592-23-0	470a
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	-	471
Fette und Öle tierischen oder pflanzlichen Ursprungs	54450	-
Stearinsäure	57-11-4	-
Natriumbenzoat	532-32-1	211
Bernsteinsäure	110-15-6	-
Ester von aliphatischen Monocarbonsäuren (C6-C22) mit Polyglycerin	30960	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)	30610	-
Masterbatch Masterbatch Masterbatch		
Calciumcarbonat	1317-65-3	170

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.

02208

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



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:

- Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) gemäss **VERORDNUNG (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle
Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) conformément au **RÈGLEMENT (UE) 2025/40** relatif aux emballages et aux déchets d'emballages
Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) according to **REGULATION (EU) 2025/40** on packaging and packaging waste
- 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.

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.

02208

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



Freigabe/Firmendaten

Validation/données sur l'entreprise

Approval company data

Erstellt durch: Etabli par: ALON Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 3 Version:
Datum: Date: 29.06.2026 Date:			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 verkauf@pacovis.ch www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 2266 65317 Fax ++43 2266 65317 42 office@pacovis.at www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 7123 3800 40 Fax +49 7123 3800 429 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