

00159

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**pacovis**

# Vacuum-Kochbeutel bis 121°C

## Sac sous vide cuisson 121°C

### Produktbeschreibung

Description du produit

Farbe Couleur	Dicke (µm) Épaisseur (µm)	LxBxH (mm) LxlxH (mm)	Art.-Nr. N° d'art.
transparent	105	160 x 200	10809
transparent	105	180 x 250	10810
transparent	105	200 X 300	10811
transparent	105	300 X 400	10812
transparent	105	400 X 500	10813
transparent	105	450 X 500	10814
transparent	105	400 X 600	15333

### Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

OPA/PP  
OPA/PP

### Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Lagertemperatur: Température de stockage:	18-25°C
Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative:	40-65%
Lagerzeit: Durée de stockage:	12 Monate mois
Lagerbedingungen: Conditions de stockage:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen ne pas exposer au rayonnement solaire direct

### Verwendungszweck

Conditions d'utilisation

**Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:**  
**Les produits sont adaptés à un contact direct avec les types d'aliments suivants:**

- alle Arten von Lebensmitteln  
tous les types de denrées alimentaires

### Anwendungen

Applications

- Siegeltemperatur:  
Température de scellage: 115-155°C

Von -40 bis +40 Grad:	Keine zeitlichen Einschränkungen Keine besonderen Anwendungshinweise
De -40 à +40 degrés:	<b>Aucune restriction de temps</b> <b>Pas de mode d'emploi particulier</b>
Von +40 bis +70 Grad:	Max. 2 Stunden Keine besonderen Anwendungshinweise
De +40 à +70 degrés:	<b>2 heures maximum</b> <b>Pas de mode d'emploi particulier</b>
Von +70 bis +80 Grad:	Max. 2 Stunden Keine besonderen Anwendungshinweise
De +70 à +80 degrés:	<b>2 heures maximum</b> <b>Pas de mode d'emploi particulier</b>
<p>Die folgenden Anwendungen sind nur bedingt möglich. Bezüglich der technischen Eignung der Beutel für das vorgesehene Füllgut auf der verwendeten Anlage hat sich der Anwender mittels Praxistest selbst zu überzeugen.</p> <p><b>Les applications suivantes ne sont possibles que dans une mesure limitée. En ce qui concerne l'adéquation technique des sacs pour les marchandises de remplissage prévues sur le système utilisé, l'utilisateur doit s'en convaincre au moyen d'un test pratique.</b></p>	
Von +80 bis +90 Grad:	Max. 2 Stunden Verwendung nur mit Druckausgleich (Autoklaven) Heissabfüllung nur bei aufliegendem Beutel und langsamer Befüllung
De +80 à +90 degrés:	<b>2 heures maximum</b> <b>Utiliser uniquement avec compensation de pression (autoclave)</b> <b>Remplissage à chaud uniquement lorsque le sac est couché et se remplit lentement</b>
Von +90 bis 100 Grad:	Max. 2 Stunden Verwendung nur mit Druckausgleich (Autoklaven) Heissabfüllung nur bei aufliegendem Beutel und langsamer Befüllung
De +90 à +100 degrés:	<b>2 heures maximum</b> <b>Utiliser uniquement avec compensation de pression (autoclave)</b> <b>Remplissage à chaud uniquement lorsque le sac est couché et se remplit lentement</b>
Von +100 bis 115 Grad:	Max. 1 Stunden Verwendung nur mit Druckausgleich (Autoklaven) Heissabfüllung nur bei aufliegendem Beutel und langsamer Befüllung
De +100 à +115 degrés:	<b>1 heure maximum</b> <b>Utiliser uniquement avec compensation de pression (autoclave)</b> <b>Remplissage à chaud uniquement lorsque le sac est couché et se remplit lentement</b>
Von +115 bis 121 Grad:	Max. 30 Minuten Verwendung nur mit Druckausgleich (Autoklaven) Heissabfüllung nur bei aufliegendem Beutel und langsamer Befüllung
De +115 à +121 degrés:	<b>30 minutes maximum</b> <b>Utiliser uniquement avec compensation de pression (autoclave)</b> <b>Remplissage à chaud uniquement lorsque le sac est couché et se remplit lentement</b>

**Bestätigungen**  
**Confirmations**

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

Les produits respectent les règlements suivants:

- 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**
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
**Règlement (CE) N° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**
- 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**
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)  
**Directive 94/62/CE relatif aux emballages et aux déchets d'emballage (métaux lourds)**
- Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**) §§30 und 31  
**Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB) §§30 et 31**
- Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)  
**Recommandations de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (BfR)**

**Gesamtmigration**  
**Migration globale**

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

<b>Simulanz</b> <b>Simulant</b>		<b>Zeit</b> <b>Durée</b>	<b>Temperatur</b> <b>Température</b>
<input checked="" type="checkbox"/> A	Ethanol 10 Vol.-% <b>Éthanol à 10 % (v/v)</b>	2h 4d	100°C 60°C
<input checked="" type="checkbox"/> B	Essigsäure 3 Gew.-% <b>Acide acétique à 3 % (m/v)</b>	2h 4d	100°C 60°C
<input checked="" type="checkbox"/>	Ethanol 95 Vol.-% <b>Éthanol à 95 % (v/v)</b>	2h 4d	100°C 60°C

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.  
**Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures aux valeurs limites légales.**

00159

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**Angaben zur spezifischen Migration**  
**Informations relatives à la migration spécifique**

SML	FCM	Ref.-No	CAS	SML(mg/kg)
Substance				
Diethylenglycol	263	13326	111-46-6	30
Caprolactam	212	14200	105-60-2	15
N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine	19	39090	71786-60-2	1,2
N,N-bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides	20	39120		1,2
Hexamethylene Diisocyanate	372	18640	822-06-0	NN
2,4-Touene diisocyanate	354	25210	584-84-9	NN
Diphenylmethane-4,4'diisocyanate	198	16630	101-68-8	NN
Glycerides, castor-oil mono-, hydogenated, acetates	783	55910	736150-63-3	60
9,9-bis(methoxymethyl)fluorene	779	39815	182121-12-6	0,05
Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)],a,a,a-1,2,3-propanetriyltris(omega.-hydroxy			25791-96-2	0,01
Silicon dioxide	504	86240	7631-86-9	60
Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	433	68320	2082-79-3	6
2,6-di-tert-butyl-p-cresol (BHT)	315	46640	128-37-0	3
1,1,1-Trimethylolpropane	141	13380	77-99-6	6
Citric acid	139	14680	77-92-9	60
Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats, and their mono-, di and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included)	9	30610		60

- Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt.  
*Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiées.*

**NIAS**  
**NIAS**

- 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.*

**Berechnungsgrundlage**  
**Base de calcul**

- Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:  
*Rapport surface en contact avec la denrée alimentaire/volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet:* 6 dm<sup>2</sup>/kg

**Dual-Use-Additive**  
**Additifs à double fonctionnalité**

- Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:  
*Les additifs suivants à double fonctionnalité peuvent être inclus dans le matériau:*

00159

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Additive (dual use)	FCM	Ref.-No	CAS	E-No
Substance				
Sodium, potassium and calcium salts of				470a
Silicon dioxide	504	86240	7631-86-9	551
Polyglycerol esters of fatty acids				475
Mono- and diglycerides of fatty acids				471
Magnesium oxide	397	64720	1309-48-4	530
Citric acid	139	14680	77-92-9	330
2,6-di-tert-butyl-p-cresol (BHT)	315	46640	128-37-0	321

#### Andere Substanzen

#### D'autres 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:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> BADGE, NOGE, BFDGE<br><b>BADGE, NOGE, BFDGE</b> | <input checked="" type="checkbox"/> Photoinitiatoren (Benzophenone, ITX etc.)<br><b>Photoinitateurs (benzophénones, ITX etc.)</b> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bisphenol A, S<br><b>Bisphénol A, S</b>         | <input checked="" type="checkbox"/> SVHC > 0,1 Massenprozent<br><b>SVHC &gt; 0,1 % en masse</b>                                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Rezyklate<br><b>Matériaux recyclés</b>          |   |

#### Weitere Bestätigungen

#### D'autres confirmations

**Allergene/GVO**  
**Allergènes/OGM**

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und allergene Substanzen werden bei der Herstellung nicht verwendet.

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les substances allergènes ne sont pas utilisés dans la production.

**Halal/Kosher**  
**Halal/Casher**

Bei der Produktion der Beutel aus Verbundfolien werden keine Bestandteile tierischen Ursprungs oder Recyclingmaterialien eingesetzt. Wir weisen jedoch darauf hin, dass teilweise Alkohol bzw. alkoholhaltige Mittel für Reinigungszwecke der Produktionsanlagen zum Einsatz kommen (Aufgrund der Verdunstung des Alkoholes ist jedoch nicht mit einer Produktkontamination zu rechnen.)

Aucun composant d'origine animale ou matériau recyclé n'est utilisé dans la fabrication des sacs à partir de films composites. Nous tenons à souligner, cependant, que de l'alcool ou des agents contenant de l'alcool sont parfois utilisés à des fins de nettoyage dans les installations de production (en raison de l'évaporation de l'alcool, cependant, une contamination du produit n'est pas à prévoir.)

**MOSH/MOAH**  
**MOSH/MOAH**

Bei der Produktion der Verbundfolien kommen keine Mineralölbestandteile als Rezepturbestandteile zum Einsatz. Somit können wir bestätigen, dass die Folien keine „mineral oil saturated hydrocarbons“ (MOSH) bzw. „mineral oil aromatic hydrocarbons“ (MOAH) beinhalten.

Aucun composant d'huile minérale n'est utilisé comme composant de recette dans la production des films composites. Nous pouvons ainsi affirmer que les foils ne contiennent pas d'« hydrocarbures saturés d'huile minérale » (MOSH) ou d'« hydrocarbures aromatiques d'huile minérale » (MOAH).

00159

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**pacovis**

**Disclaimer**

**Restriction**

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Materials für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

*Cette confirmation s'applique aux articles que nous avons livrés comme décrit. Selon cela, si les conditions de contact alimentaire spécifiées sont respectées, le matériau répond aux exigences de ces directives pour le contact avec les produits de remplissage spécifiés. L'utilisateur doit se convaincre de l'adéquation du matériau pour le remplissage prévu bien au-delà des exigences des directives.*

**Reklamationen**

**Réclamations**

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.*

**Freigabe/Firmendaten**

**Validation/données sur l'entreprise**

Erstellt durch: <i>Etabli par:</i>	CAMA	Freigegeben durch: <i>Approuvé par:</i>	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats)	Version: <i>Version:</i> 9
Datum: <i>Date:</i>	12.09.2023			Ersetzt Version: <i>Remplace version:</i> 8
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 Kappishäuserstrasse 74 DE-72581 Dettingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 <a href="http://www.pacovis.de/dettingen">www.pacovis.de/dettingen</a>