

## Pflanzenfasern mit PBAT Laminierung

### Materialbeschreibung

Bei der Zuckerextraktion aus Zuckerrohr fällt eine grosse Menge von Fasern an, eine wertvolle Biomasse, welche zusammen mit weiteren Pflanzenfasern, wie beispielsweise Bambus, unter Zugabe von Wasser und Hilfsstoffen zu einem feinen Brei gemahlen, verarbeitet und in Form gepresst wird. Anschliessend werden die Formen mit einer PBAT-Folie laminiert.

PBAT (Polybutyratadipat-Terephthalat) ist ein nach EN13432 zertifiziertes, zu 100% biologisch abbaubares Polymer (Kunststoff), das auf Basis fossiler und partiell biobasierter Rohstoffe synthetisch hergestellt wird. Die PBAT-Folie zeichnet sich durch ihre hohe Dehnbarkeit (z.B. als Laminierungsfolie) und ihre Hitzebeständigkeit von bis zu 230°C aus.

Weiterführende Materialinformationen finden sie unter:  
<http://www.materialarchiv.ch/detail/1794/Polybutyratadipat-Terephthalat#/detail/1794/polybutyratadipat-terephthalat>

### Produktbeschreibung

Bild	Bezeichnung 1	Bezeichnung 2	Artikelnummer
	Schale 350ml quad. Bio-lam.PBAT	130x130x59mm, weiss	12857
	Schale 650ml r.eckig, PBAT-lam	205x130x56mm, weiss	12858
	Schale 850ml r.eckig, PBAT-lam	229x153x50mm, weiss	12859
	Schale 1000ml r.eckig PBAT-lam	229x153x57mm, weiss	12860
	Schale 500ml r.eckig, PBAT-lam	205x130x45mm, weiss	13049

Bild	Bezeichnung 1	Bezeichnung 2	Artikelnummer
	Schale 420/250ml 2-t PBAT-lam	229x153x57mm, weiss	12861
	Menueschale 1-t, PBAT-lam.	227x178x43mm, weiss	12895
	Menueschale 2-t, PBAT-lam	227x178x45mm, weiss	12896
	Menueschale 3-t, PBAT-lam	227x178x45mm, weiss	12897
	Schale GN 1/2 mit PBAT	325x265x65 mm, 3945 ml	20115
	Schale GN 1/4 mit PBAT	265x162x65 mm, 1600 ml	21185

### Material / Zusammensetzung

Pflanzenfasern mit PBAT-Laminierung 50my

### Lagerung

Lagertemperatur:	Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken
Lagerbedingungen:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

## Verwendungszweck

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material **NICHT** in Kontakt kommen sollen:

- Reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte
- Sehr saure Lebensmittel pH<4,5

Anwendungen:

- Tiefkühlung
- Heissabfüllung, anschliessend warmhalten 70°C bis zu 2h
- Einmalgebrauch
- Erhitzen 0,5h, 200°C
- Erhitzen 1,5h, 120°C
- Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen

## Bestätigungen

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (betreffend Schwermetalle)

## Gesamtmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

(laminierte Schalen: Testbericht SQTS 2021L20200, 2019L10873, 2017L49347, UEB 1828036):

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	30min	200°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan*	30min	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%*	2h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	10d	20°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	10d	20°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan	10d	20°C

\*Die Testzeiten und -temperaturen wurden der Tabelle 4 „Bedingungen für Ersatzprüfungen“ der Richtlinie 82/711/EWG bzw. den „Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs“, CRL-NRL-FCM Publication 1st Edition [2009], entnommen. Statt 2 Stunden bei 70°C mit D2, wurde 30 Minuten bei 40°C mit Isooctan und 2 Stunden bei 60°C mit 95%igem Ethanol getestet.

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup> oder 60 mg/kg.

(PBAT Folie: Testbericht SQTS 2019L05393):

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	0.5h	200°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-%	3.5h	60°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup>. Für die Fettsimulanzien ist ein Korrekturfaktor von X/2 anzuwenden.

Die Testzeiten und -temperaturen wurden der Tabelle 4 „Bedingungen für Ersatzprüfungen“ der Richtlinie 82/711/EWG bzw. den „Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs“, CRL-NRL-FCM Publication 1st Edition [2009], entnommen. Statt 2 Stunden bei 100°C mit D2, wurde 3,5 Stunden bei 60°C mit 95%igem Ethanol getestet.

### Angaben zur spezifischen 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

## NIAS

Ein Screening wurde mit Tenax und Ethanol 95 Vol.-% durchgeführt. Gefundene NIAS wurden sofern angebracht, einer Risikobewertung unterzogen.

## Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm<sup>2</sup>/kg bzw. 15.6 dm<sup>2</sup>/l

## Sensorik

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.

**Produktionsstandort:** China

**Zolltarifnummer:** 4823.7000

**Zertifikate:** DIN EN 13432, Zertifikat-Nr. 7Po456



**Klimaneutral**  
Verpackung

ClimatePartner.com/14268-2004-1003



## Disclaimer


Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Material 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.

# PRODUKTE-SPEZIFIKATION\_00609 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



## Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

<b>Datum: 12.07.2021</b>	<b>Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)</b> 	<b>Version: 9</b>
--------------------------	--	-------------------

Pacovis AG

Seite 6 / 6

Pacovis AG  
Grabenmattenstrasse 19  
CH-5608 Stetten  
Tel. +41 56 485 93 93  
Fax. +41 56 485 93 00  
[www.pacovis.ch/stetten](http://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](http://www.pacovis.at/stockerau)

Pacovis Deutschland GmbH  
Kappishäuserstrasse 74  
DE-72581 Dettingen  
Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0  
Fax +49 (0)7123 38 004 - 29  
[www.pacovis.de/dettingen](http://www.pacovis.de/dettingen)