

CPLA

CPLA

CPLA

Materialbeschreibung

Description du matériel

Material description

CPLA ist eine kristallisierte Form des auf natürlichen Rohstoffen basierenden PLAs (Polymilchsäure). Durch den Herstellungsprozess, der die Zugabe von Kreide als Katalysator und das schnelle Erhöhen und Senken der Temperatur während der Produktion umfasst, wird eine Hitzestabilität bis zu 90°C erreicht.

Le CPLA est une forme cristallisée de PLA (acide polylactique) à base de matières premières naturelles. La stabilité thermique jusqu'à 90°C est obtenue grâce au processus de fabrication, qui comprend l'ajout de craie comme catalyseur et l'augmentation et la diminution rapides de la température pendant la production.

CPLA is a crystallised form of PLA (polylactic acid) based on natural raw materials. Heat stability up to 90°C is achieved through the manufacturing process, which includes the addition of chalk as a catalyst and the rapid raising and lowering of the temperature during production.

Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Rührstabchen CPLA 131mm Bâtonnet à café CPLA 131mm Coffee stirrer CPLA 131mm	naturesse naturesse with spoon, naturesse	11436
	Glacelöffel weiss CPLA 98mm Cuillère p. glace PLA 98 mm Ice Cream Spoon PLA 98mm	naturesse Prägung naturesse naturesse embossing	14160
	Gabel smart, weiss CPLA 165mm Fourchette smart CPLA 165mm Fork smart CPLA 165mm white	naturesse Prägung blanche, naturesse naturesse embossing	14162
	Suppenlöffel smart, CPLA 165mm Cuillère smart CPLA 165mm Spoon smart CPLA 165mm white	weiss, Naturesse Prägung blanche, naturesse naturesse embossing	14163
	Espressolöffel weiss CPLA Cuillère à café CPLA blanc 4" Coffee spoon CPLA white	10cm 10cm 10cm	N269
	Spork weiss CPLA 124mm Spork blanc CPLA 124mm Spork white CPLA 124mm	naturesse Prägung naturesse naturesse embossing	N804
	Gabel beige CPLA 168mm Fourchette beige CPLA 168mm Fork beige CPLA 168mm	naturesse Prägung naturesse naturesse embossing	13028
	Messer beige CPLA 168mm Couteau beige CPLA 168mm Knife beige CPLA 168mm	naturesse Prägung naturesse naturesse embossing	13029

00318

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



Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Suppenlöffel beige CPLA 168mm Cuillère beige CPLA 168mm Spoon beige CPLA 168mm	naturesse Prägung naturesse naturesse embossing	13030
	Kaffeelöffel beige CPLA 128mm Cuillère à café beige 128mm Coffee spoon beige CPLA 128mm	naturesse Prägung CPLA, naturesse naturesse embossing	13031
	Mini Gabel CPLA schwarz Fourchette mini, CPLA, noir Fork mini CPLA black	100mm, naturesse 100mm, naturesse 100mm, naturesse	19348
	Mini Löffel CPLA schwarz Cuillère mini, CPLA noir Spoon mini, CPLA black	100mm, naturesse 100mm, naturesse 100mm, naturesse	19349
	Messer smart CPLA, schwarz Couteau smart CPLA, noir Knife smart CPLA, black	einzelnd verpackt emballé individuellement individually wrapped	19781
	Gabel smart CPLA, schwarz Fourchette smart CPLA, noir Fork smart CPLA, black	einzelnd verpackt, naturesse emballé individuellement, naturesse individually wrapped, naturesse	19782
	Löffel smart CPLA, schwarz Cuillère smart CPLA, noir Spoon smart CPLA, black	einzelnd verpackt, naturesse emballé individuellement, naturesse individually wrapped, naturesse	19783
	Kaffeelöffel smart CPLA, 128mm Cuillère à café smart CPLA 128mm Coffee spoon smart CPLA 128mm	schwarz, einzeln verp. noir, emballé individ. black, individually wrap.	23095

Material/Zusammensetzung

Matériel/composition

Material/composition

CPLA
 CPLA
 CPLA

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

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

- ☒ alle Arten von Lebensmitteln
 tous les types de denrées alimentaires
 all types of food

Anwendungen
Applications
Applications

- ☒ Heissabfüllung bis
 Remplissage à chaud jusqu'à 85°C
 Hot filling up to
- ☒ Erhitzen auf 70°C bis zu 2h
 Chauffage à 70°C pendant 2 heures au maximum
 Heating to 70°C up to 2h
- ☒ Mehrfachgebrauch
 Usage multiple 0,5h; 70°C
 Multiple use

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
- ☒ **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)
- ☒ **DM 21/03/1973**
DM 21/03/1973
DM 21/03/1973

Gesamtmigration

Migration globale

Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:
 Testé dans les conditions suivantes:
 Tested under the following conditions:

Testbericht:
 Rapport du test:
 Test report:

SQTS 2024L40584,
 2022L55469, 2020L16178-3,
 2018L49392, 2018L49391

Simulanz Simulant Simulant		Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
☒ B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/v)	2h	70°C
☒ D2	Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	70°C
☒	Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	2h	70°C
☒ B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/v)	3x0,5h	70°C
☒ D1	Ethanol 50 Vol.-% Éthanol à 50 % (v/v) Ethanol 50 % (v/v)	3x0,5h	70°C
☒ D2	Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	3x0,5h	70°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm².
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm².

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)**

- ☒ Potenzielle NIAS wurden einer Risikobewertung unterzogen.
Les NIAS potentiels ont été soumis à une évaluation des risques.
Potential NIAS have undergone a risk assessment.

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. N° CAS CAS No	E-Nr. N° E E No
Lactic Acid	50-21-5	E270
Talc	14807-96-6	E 553b

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.

Spülmaschinentauglichkeit

Aptitude lave-vaisselle

Dishwasher suitability

- Die Artikel wurden 20 Mal in der Geschirrspülmaschine gereinigt (Intensivprogramm, 70 °C). Nach dem Spülmaschinentest konnten keine offensichtlichen Veränderungen bezüglich Form, Material und Farbe festgestellt werden. Die Prüfung wurde von einem zertifizierten Labor in Anlehnung an die DIN EN 12875 durchgeführt. (Testberichte SQTS 2019L40851 - 2019L40853). Die durchgeführten Tests belegen, dass das Besteck mehr als 20 Mal waschbar und wiederverwendbar ist.
 Les articles ont été nettoyés 20 fois au lave-vaisselle (programme intensif, 70 °C). Après le test du lave-vaisselle, aucun changement évident de forme, de matériau et de couleur n'a pu être détecté. Le test a été effectué selon la norme DIN EN 12875 par un laboratoire certifié. (SQTS 2019L40851 - 2019L40853). Les tests effectués prouvent que les couverts sont plus de 20 fois lavables et réutilisables.
 The items were cleaned 20 times in the dishwasher (intensive program, 70 °C). After the dishwasher test, no obvious changes in shape, material and color could be detected. The test was carried out by a certified laboratory based on DIN EN 12875. (Test report SQTS 2019L40851 - 2019L40853). The tests carried out prove that the cutlery is more than 20 times washable and reusable.

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:

- | | |
|--|---|
| ☒ Bisphenole
Bisphénols
Bisphenols | ☒ MOSH / MOAH
MOSH / MOAH
MOSH / MOAH |
| ☒ Phthalate
Phtalates
Phthalates | |
| ☒ Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) gemäss VERORDNUNG (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle. Die Artikel entsprechen somit den Anforderungen von Art. 5 Abs. 5 der PPWR.
Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) conformément au RÈGLEMENT (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages. Les articles sont donc conformes aux exigences de l'article 5, paragraphe 5, de la PPWR.
Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) according to REGULATION (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste. The articles therefore comply with the requirements of Article 5(5) of the PPWR. | |

00318

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



Funktionelle Barrieren

Barrières fonctionnelles

Functional barriers

- ☒ Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.
No functional barrier is used.

Produktionsstandort

Lieu de production

Production site

- ☒ China
Chine
China

Zolltarifnummer

Numéro tarif douanier

Customs duty number

3924.1000

Kompostierbarkeit Besteck

Compostabilité cuillère

Compostability cutlery

- ☒ 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

Certificates

- ☒ Keimling, DIN CERTCO Zertifikat-Nr.:
Seedling, Numéro de certificat DIN CERTCO:
Seedling, DIN CERTCO certificate No:
Besteck ungefärbt: 7P0338
Besteck gefärbt: 7P0919
Couvert non coloré: 7P0338
Couvert coloré: 7P0338
Cutlery uncoloured: 7P0338
Cutlery coloured: 7P0919

00318

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

**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.

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: 24 Version:
Datum: Date: 31.07.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: - 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