

02195

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



Anti-Rutschpapier

Papier anti-dérapant

Anti-slip paper

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
Anti-Rutschpapier 35x55cm Papier anti-dérap. 35x55cm Anti-slip paper 35x55cm	100g ^{m²} , 500 Blatt/Karton	15565

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Braunes Kraftpapier mit Anti-Rutsch-Beschichtung
Kraft brun naturel avec traitement antidérapant
Natural Brown Kraft with Non-slip treatment

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

Verwendungszweck

Conditions d'utilisation

Purpose of use

- Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
Le matériau convient au contact direct avec les aliments.
The products are suitable for direct contact with food.

02195

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



Anwendungen

Applications

Applications

- Kurzzeitiger Kontakt
Contact à court terme (2h, 40°C)
Short-term contact

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
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1895/2005** über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Règlement (CE) N o 1895/2005 concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
REGULATION (EC) No. 1895/2005 on the restriction of the use of certain epoxy derivatives in materials and objects that are intended to come into contact with food
- DM 21/03/1973**
DM 21/03/1973
DM 21/03/1973
- DPR 777/82**
DPR 777/82
DPR 777/82

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"/> B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	2h	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D1 Ethanol 50 Vol.-% Éthanol à 50 % (v/v) Ethanol 50 % (v/v)	2h	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	2h	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan Isooctane Isooctane	30m	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

Die Probe wurde spezifisch analysiert auf folgende Stoffe und Stoffgruppen:

L'échantillon a été spécifiquement analysé pour les substances et groupes de substances suivants:

The sample was specifically analyzed for the following substances and substance groups:

- Primäre aromatisch Amine
- Schwermetalle
- Amines aromatiques primaires
- Métaux lourds
- Primary aromatic amines
- heavy metals

Die Richtwerte werden eingehalten

Les valeurs indicatives sont respectées

The guide values are complied with

02195

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



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: 1 dm²/100 ml
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

- Für die Produkte werden keine Dual-Use-Additive verwendet.
Aucun additif à double fonctionnalité n'est utilisé pour les produits.
No dual-use additives are used for the products.

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.

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.

02195

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: CAMA Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 1 Version:
Datum: Date: 31.01.2024 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 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	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 www.pacovis.de/metzingen	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz