

Freshpack light Weiss

Freshpack light blanc

Freshpack light white

Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. Nº d'art. Art. No
Freshpack light Weiss Freshpack light blanc Freshpack light white	1/4 Bogen 370x500mm 30µ 1/4 feuille 370x500mm 30µ 1/4 sheet 370x500mm 30µ	16549

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Polyethylen (HDPE)	und inerte Füllstoffe
Polyéthylène (HDPE)	et charges inertes
Polyethylene (HDPE)	and inert fillers

Eigenschaften

Propriétés

Properties

OVTENE® ist ein durch den natürlichen Schutz der Eierschale inspiriertes Material. Es besteht hauptsächlich aus Kalziumkarbonat, Talcum und Titandioxid, welche durch HDPE zusammengehalten werden. Es passt sich den verpackten Lebensmitteln wie eine zweite Haut an, schützt sie und lässt sie atmen. Das Material vermeidet Feuchtigkeits- und Luftablagerungen und erhöht die Haltbarkeit frischer Produkte aus der Kühltheke beträchtlich, auch im Kühlschrank. OVTENE® schützt die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln: Aroma, Geschmack und Farbe behalten ihre Integrität länger bei und ermöglichen die Qualität des Produktes über einen längeren Zeitraum hinweg zu konservieren. Das zu 100% als Kunststoff rezyklierbare Monomaterial verfügt über eine hohe mechanische Festigkeit, ist leicht zu verarbeiten und behält seine Form unverändert bei. Es tendiert nicht zur Haftung an Lebensmitteln. **OVTENE® est un matériau inspiré par la protection naturelle de la coquille d'oeuf. Il se compose principalement de carbonate de calcium, de talc et de dioxyde de titane, qui sont maintenus ensemble par du PEHD. Il s'adapte aux aliments emballés comme une seconde peau, les protège et les laisse respirer. Le matériau évite les dépôts d'humidité et d'air et augmente considérablement la durée de conservation des produits frais du comptoir réfrigéré, même dans le réfrigérateur.** OVTENE® protège les propriétés organoleptiques des aliments : L'arôme, le goût et la couleur conservent leur intégrité plus longtemps et permettent de préserver la qualité du produit sur une plus longue période. **Le monomatière, recyclable à 100% en tant que plastique, possède une grande résistance mécanique, est facile à travailler et conserve sa forme inchangée. Il n'a pas tendance à adhérer aux aliments.** OVTENE® is a material inspired by the natural protection of eggshells. It consists mainly of calcium carbonate, talc and titanium dioxide, which are held together by HDPE. It adapts to the packaged food like a second skin, protecting it and allowing it to breathe. The material prevents moisture and air deposits and considerably increases the shelf life of fresh products from the chilled counter, even in the refrigerator. OVTENE® protects the organoleptic properties of food: Aroma, taste and color retain their integrity longer, allowing the quality of the product to be preserved over a longer period of time. The 100% recyclable monomaterial has high mechanical strength, is easy to process and retains its shape unchanged. It does not tend to stick to food.

Material ist 100% rezyklierbar
Le matériau est 100% recyclable
 Material is 100% recyclable

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 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 pH ≤ 4,5
 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 zh oder auf 100°C bis zu 15min
Chaussage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou à 100 °C pendant 15 minutes
 Heating up to 70°C for up to zh or up to 100°C for up to 15min
- Niedrige Temperatur
Basse température
 Low temperature

NICHT geeignete Anwendungen
Applications INADÉQUATES
NOT suitable applications

- Backofen
Four
 Oven
- Mikrowelle
Micro-ondes
 Microwave

01047

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

pacovis

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
- DM 21/03/1973**
DM 21/03/1973
DM 21/03/1973

Druckfarbe:

Encre d'imprimerie:

Printing ink:

- EuPIA Ausschlussliste
Liste d'exclusion EuPIA
EuPIA exclusion list

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"/> A	Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	10d	40°C
<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

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen 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. Nº CAS/Nº ref. CAS No/Ref. No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel-Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl	119345-01-6	18
1-Hexene	592-41-6	3
Zinc stearate	557-05-01	5

- 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.
 Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use.

NIAS (unbeabsichtigt eingebrachten Substanzen)

NIAS (les substances ajoutées involontairement)

NIAS (Non-Intentionally-Added-Substances)

- Potenzielle NIAS stehen unter laufender Risikobewertung mit anerkannter Methode.
Les NIAS potentiels sont soumis à une évaluation continue des risques à l'aide de méthodes reconnues.
 Potential NIAS are subject to ongoing risk assessment using a recognized method.

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:

01047

**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: NEHO Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by: 	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 3 Version:
Datum: Date: 11.04.2024 Date:			Ersetzt Version: Replace version: 2 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. Záříbská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz