

# Pflanzenfasern mit PBAT Laminierung

## Fibres végétales avec lamination PBAT

### Plant fibers with PBAT lamination

#### Materialbeschreibung

#### Description du matériel

#### Material description

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.

L'extraction du sucre de la canne à sucre produit une grande quantité de fibres, une biomasse précieuse qui, avec d'autres fibres végétales comme le bambou, est broyée en une fine pâte en ajoutant de l'eau et d'additifs, transformée et pressée. Ensuite, les moules sont laminés avec un film PBAT.

Le PBAT (polybutyrate adipate téréphthalate) est un polymère (plastique) 100% biodégradable, certifié EN13432, fabriqué synthétiquement à partir de matières premières fossiles et partiellement biosourcées. Le film de PBAT est caractérisé par son extensibilité élevée (par exemple, comme film de lamination) et par sa résistance à la chaleur jusqu'à 230°C.

The sugar extraction from sugar cane produces a large amount of fibers, a valuable biomass, which, together with other plant fibers, such as bamboo, is ground into a fine pulp with the addition of water and additives, processed and pressed into shape. Subsequently the forms are laminated with a PBAT film.

PBAT (polybutyrate adipate terephthalate) is an EN13432 certified, 100% biodegradable polymer (plastic) that is synthetically manufactured on the basis of fossil and partially bio based raw materials. The PBAT film is characterized by its high extensibility (e.g. as a laminating film) and its heat resistance of up to 230°C.

#### 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
	Bowl, 500ml Bol, 500ml Bowl, 500ml	nature, 170x170x40mm nature, 170x170x40mm natural, 170x170x40mm	18004
	Bowl, 600ml Bol, 600ml Bowl, 600ml	nature, 195x170x40mm nature, 195x170x40mm natural, 195x170x40mm	18006
	Bowl, 750ml Bol, 750ml Bowl, 750ml	nature, 170x170x55mm nature, 170x170x55mm natural, 170x170x55mm	18005
	Bowl, 900ml Bol, 900ml Bowl, 900ml	nature, 195x170x56mm nature, 195x170x56mm natural, 195x170x56mm	18007/ 30673
	Bowl, 400/180ml Bol, 400/180ml Bowl, 400/180ml	nature, 2-tlg., 195x170x56mm nature, 2-p., 195x170x56mm natural, 2-p., 195x170x56mm	18008



01286

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
	Bowl, 350ml Bol, 350ml Bowl, 350ml	nature, Ø151x45mm nature, Ø151x45mm natural, Ø151x45mm	23679
	Bowl, 600ml Bol, 600ml Bowl, 600ml	nature, Ø151x60mm nature, Ø151x60mm natural, Ø151x60mm	20982
	Bowl, 900ml Bol, 900ml Bowl, 900ml	nature, Ø195x52mm nature, Ø195x52mm natural, Ø195x52mm	20983
	Bowl, 1200ml Bol, 1200ml Bowl, 1200ml	nature, Ø195x65mm nature, Ø195x65mm natural, Ø195x65mm	20984
	Schale, 600ml Barquette, 600ml Tray, 600ml	nature, 230x165x30mm nature, 230x165x30mm natural, 230x165x30mm	18009
	Schale, 950ml Barquette, 950ml Tray, 950ml	nature, 230x165x47mm nature, 230x165x47mm natural, 230x165x47mm	18010
	Menüschale, 420ml Barquette menu, 420ml Menu tray, 420ml	nature, 175x125x35mm nature, 175x125x35mm natural, 175x125x35mm	23675
	Menüschale, 520ml Barquette menu, 520ml Menu tray, 520ml	nature, 175x125x45mm nature, 175x125x45mm natural, 175x125x45mm	23676
	Menüschale, 620ml Barquette menu, 620ml Menu tray, 620ml	nature, 175x125x55mm nature, 175x125x55mm natural, 175x125x55mm	23677
	Menüschale, 1000ml Barquette menu, 1000ml Menu tray, 1000ml	nature, 229x153x57mm nature, 229x153x57mm natural, 229x153x57mm	22494
	Menüschale, 1050ml Barquette menu, 1050ml Menu tray, 1050ml	nature, 227x178x43mm nature, 227x178x43mm natural, 227x178x43mm	22783
	Menüschale, 420/250ml Barquette menu, 420/250ml Menu tray, 420/250ml	nature, 2-tlg., 229x153x57mm nature, 2-p., 229x153x57mm natural, 2-p., 229x153x57mm	22495

01286

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
	Menüschale, 550/340ml Barquette menu, 550/340ml Menu, 550/340ml	nature, 2-tlg., 227x178x45mm nature, 2-p., 227x178x45mm natural, 2-p., 227x178x45mm	22784
	Menüschale, 400/220/150ml Barquette menu, 400/220/150ml Menu tray, 400/220/150ml	nature, 3-tlg., 227x178x45mm nature, 3 p., 227x178x45mm natural, 3 p., 227x178x45mm	22785

**Material/Zusammensetzung****Matiériel/composition****Material/composition**

Pflanzenfasern mit PBAT-Laminierung 5omy  
 Fibres végétales avec lamination PBAT 5omy  
 Plant fibers with PBAT lamination 5omy

**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.

**Die Produkte sind NICHT für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:**  
**Les produits NE sont PAS adaptés au contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:**  
**The products are NOT suitable for direct contact with the following types of food:**

- Sehr saure Lebensmittel (pH<4.5)  
Aliments très acides (pH<4.5)  
very acid food (pH<4.5)
- reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte  
graisse et huile pure, produits marinés et conservés à l'huile  
pure fat and oil, marinated products and oil

### Anwendungen

#### Applications

#### Applications

- Einmalgebrauch  
[Usage unique](#)  
 Single use
- Heissabfüllung, anschliessend warmhalten 70°C bis zu 2h  
[Remplissage à chaud, garder au chaud 70°C pendant 2h](#)  
 Hot filling, then keeping warm 70°C for up to 2 hours
- Erhitzen auf 200°C bis zu 0.5h oder auf 120°C bis zu 1.5h  
[Chauffage à 200 °C au maximum pendant 0.5h ou à 120 °C pendant 1.5h](#)  
 Heating to 200°C up to 0.5h or to 120°C up to 1.5h
- Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen  
[Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré](#)  
 Any food contact at frozen and refrigerated conditions
- Tiefkühlung  
[Congélateur](#)  
 Deep freezing
- Mikrowelle  
[Micro-ondes](#)  
 Microwave

### 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



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

- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)  
**Directive 94/62/CE** relatif aux emballages et aux déchets d'emballage (métaux lourds)  
**Directive 94/62/EC** on packaging and packaging waste (heavy metals)

**Gesamtmigration**  
**Migration globale**  
**Overall migration**

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

Testbericht: SQT5 2023L38366, 2021L20200  
 Rapport du test: 2019L10873, 2017L49347, UEB  
 Test report: 1828036

Simulanz Simulant Simulant		Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
<input checked="" type="checkbox"/> E	Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) (Tenax) Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) or Tenax	0.5h 10d	200°C 40°C
<input checked="" type="checkbox"/>	Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	3.5h 10d	60°C 20°C
<input checked="" type="checkbox"/>	Isooctan Isooctane Isooctane	1.5h 10d	60°C 20°C

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup>. Für die Fettssimulanzien ist ein Korrekturfaktor von X/2 anzuwenden.  
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm<sup>2</sup>. Un facteur de correction de X/2 doit être appliqué aux simulateurs d'acides gras.  
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm<sup>2</sup>. For the fat simulants, a correction factor of X/2 should be applied.

**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)**

- Ein Screening wurde mit Tenax und Ethanol 95% durchgeführt. Gefundene NIAS wurden sofern angebracht, einer Risikobewertung unterzogen.  
Un screening a été effectué avec du Tenax et de l'éthanol à 95% (v/v). Les NIAS trouvés étaient, le cas échéant, soumis à une évaluation des risques.  
A screening was performed using Tenax and ethanol 95%. NIAS found, where appropriate, were subjected to 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 dm<sup>2</sup>/kg  
Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

**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.

**Produktionsstandort****Lieu de production****Production site**

- China  
Chine  
China

**Zolltarifnummer****Numéro tarif douanier****Customs duty number**

4823.7000

01286



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

**Zertifikate**  
**Certificats**  
**Certificates**

- Keimling, DIN CERTCO Zertifikat-Nr.:  
Seedling, Numéro de certificat DIN CERTCO: 7Po456  
Seedling, DIN CERTCO certificate No:



**Klimaneutral**  
Verpackung  
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



**Climatiquement neutre**  
Emballage  
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



**Climate neutral**  
Packaging  
ClimatePartner.com/14268-2004-1003



**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.

01286



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

**Freigabe/Firmendaten**

**Validation/données sur l'entreprise**

**Approval company data**

<p>Datum: Date: Date:</p> <p>21.03.2024</p>	<p>Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:</p>  <p>Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)</p>	<p>Version: Version: 12 Version:</p>
<p>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></p> <p>Pacovis Österreich GmbH &amp; 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></p> <p>Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 <a href="http://www.pacovis.de/metzingen">www.pacovis.de/metzingen</a></p>		<p>Ersetzt Version: Remplace version: 11 Replaces version:</p> <p>Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 <a href="http://www.pacovis.cz">www.pacovis.cz</a></p>