

# Pflanzenfasern mit PBAT Laminierung, PFAS-frei

## Plant fibers with PBAT lamination, PFAS-free

### Fibres végétales avec laminage PBAT, sans PFAS

#### Materialbeschreibung

#### Description du matériel

#### Material description

Bei der Zuckerextraktion aus Zuckerrohr fällt eine grosse Menge von Fasern an, eine wertvolle Biomasse, die 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 Poly(Butylen-Adipate-Co-Terephthalat) ist ein nach EN13432 zertifiziertes, zu 100% biologisch abbaubarer Kunststoff, der 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 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, sont broyées en une pâte fine avec l'ajout d'eau et de matières auxiliaires, traitées et pressées en forme. Les moules sont ensuite laminés avec un film PBAT.

Le PBAT Poly(Butylène-Adipate-Co-Téréphthalate) est un plastique 100% biodégradable, certifié EN13432, qui est produit synthétiquement à partir de matières premières fossiles et partiellement biosourcées. Le film PBAT se caractérise par sa grande extensibilité (par exemple en tant que film de laminage) et sa résistance à la chaleur.




Sugar extraction from sugar cane produces a large amount of fibre, a valuable biomass, which, together with other plant fibres such as bamboo, is ground into a fine pulp with the addition of water and auxiliary materials, processed and pressed into shape. The moulds are then laminated with a PBAT film.

PBAT Poly(Butylene-Adipate-Co-Terephthalate) is an EN13432 certified, 100% biodegradable plastic that is synthetically produced on the basis of fossil and partially bio-based raw materials. The PBAT film is characterised by its high stretchability (e.g. as a lamination film) and its heat resistance.

#### 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
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 350ml Bol canne à sucre/PBAT, 350ml Tray sugar cane/PBAT, 350ml	weiss, 130x130x59mm,PFAS-frei blanc, 130x130x59mm, sans PFAS white, 130x130x59mm, PFAS-free	12857.HD
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 650ml Barquette canne é sucre/PBAT, 650ml Tray sugar cane/PBAT, 650ml	weiss, 205x130x56mm, PFAS-frei blanche, 205x130x56 mm, sans PFAS white, 205x130x56mm, PFAS-free	12858.HD
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 850ml Barquette canne à sucre/PBAT, 850ml Tray sugar cane/PBAT, 850ml	weiss, 229x153x50mm,PFAS-frei blanche, 229x153x50mm, sans PFAS white, 229x153x50mm, PFAS-free	12859.HD

01934



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
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 1000ml Barquette canne à sucre/PBAT, 1000ml Tray sugar cane/PBAT, 1000ml	weiss, 229x153x57mm, PFAS-frei blanche, 229x153x57mm, sans PFAS white, 229x153x57mm, PFAS-free	12860.HD
	Menüschale ZR/PBAT, 420/250ml Barque. menu c. à s./PBAT, 420/250ml Menu tray sugar cane/PBAT, 420/250ml	weiss, 229x153x57mm, PFAS-frei blanche, 229x153x57mm, sans PFAS white, 229x153x57mm, PFAS-free	12861.HD
	Menüschale Zucker./PBAT, 1050ml Barquette canne à sucre/PBAT, 1050ml Menu tray sugar cane/PBAT, 1050ml	weiss, 227x178x43mm, PFAS-frei blanche, 227x178x43mm, sans PFAS white, 227x178x43mm, PFAS-free	12895.HD
	Menüschale Zuckerr./PBAT, 2-tlg Barquette canne à s./PBAT, 2-comp. Menu tray sugar cane/PBAT, 2-part	weiss, 227x178x45mm, PFAS-frei blanche, 227x178x45mm, sans PFAS white, 227x178x45mm, PFAS-free	12896.HD
	Menüschale Zuckerr./PBAT, 3-tlg Barquette canne à s./PBAT, 3-comp. Menu tray sugar cane/PBAT, 3-part	weiss, 227x178x45mm, PFAS-frei blanche, 227x178x45mm, sans PFAS white, 227x178x45mm, PFAS-free	12897.HD
	Menüschale Zuckerr./PBAT, 500ml Barquette canne à sucre/PBAT, 500ml Menu tray sugar cane/PBAT, 500ml	weiss, 205x130x45mm, PFAS-frei blanche, 205x130x45mm, sans PFAS white, 205x130x45mm, PFAS-free	13049.HD
	Bowl Zuckerrohr/PBAT, 500ml Bol canne à sucre/PBAT, 500ml Bowl sugar cane/PBAT, 500ml	nature, 170x170x40mm, PFAS-frei nature, 170x170x40mm, sans PFAS natural, 170x170x40mm, PFAS-free	18004.HD
	Bowle Zuckerrohr/PBAT, 750ml Bol canne à sucre/PBAT, 750ml Bowl sugar cane/PBAT, 750ml	nature, 170x170x55mm, PFAS-frei nature, 170x170x55mm, sans PFAS natural, 170x170x55mm, PFAS-free	18005.HD
	Bowle Zuckerrohr/PBAT, 600ml Bol canne à sucre/PBAT, 600ml Bowl sugar cane/PBAT, 600ml	nature, 195x170x40mm, PFAS-frei nature, 195x170x40mm, sans PFAS natural, 195x170x40mm, PFAS-free	18006.HD
	Bowle Zuckerrohr/PBAT, 900ml Bol canne à sucre/PBAT, 900ml Bowl sugar cane/PBAT, 900ml	nature, 195x170x56mm, PFAS-frei nature, 195x170x56mm, sans PFAS natural, 195x170x56mm, PFAS-free	18007.HD
	Bowl Zuckerrohr/PBAT, 400/180ml Bol canne à sucre/PBAT, 400/180ml Bowl sug. cane/PBAT, 400/180ml	nature, 195x170x56mm, PFAS-frei nature, 195x170x56mm, sans PFAS natural, 195x170x56mm, PFAS-free	18008.HD
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 600ml Barquette canne à sucre/PBAT, 600ml Tray sugar cane/PBAT, 600ml	nature, 230x165x30mm, PFAS-frei nature, 230x165x30mm, sans PFAS natural, 230x165x30mm, PFAS-free	18009.HD
	Schale Zuckerrohr/PBAT, 950ml Barquette canne à sucre/PBAT, 950ml Tray sugar cane/PBAT, 950ml	nature, 230x165x47mm, PFAS-frei nature, 230x165x47mm, sans PFAS natural, 230x165x47mm, PFAS-free	18010.HD

01934

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
	Schale GN 1/2, ZR/PBAT,3945ml Barquette GN1/2,c. à s./PBAT,3945ml Tray GN 1/2, sugar cane/PBAT,3945ml	weiss,325x265x65mm,PFAS-frei blanche, 325x265x65mm, sans PFAS white, 325x265x65mm, PFAS-free	20115.HD
	Bowl Zuckerrohr/PBAT, 600ml Bol canne à sucre/PBAT, 600ml Bowl sugar cane/PBAT, 600ml	nature, Ø151x60mm, PFAS-frei nature, Ø151x60mm, sans PFAS natural, Ø151x60mm, PFAS-free	20982.HD
	Bowl Zuckerrohr/PBAT, 900ml Bol canne à sucre/PBAT, 900ml Bowl sugar cane/PBAT, 900ml	nature, Ø195x52mm, PFAS-frei nature, Ø195x52mm, sans PFAS natural, Ø195x52mm, PFAS-free	20983.HD
	Bowl Zuckerrohr/PBAT, 1200ml Bol canne à sucre/PBAT, 1200ml Bowl sugar cane/PBAT, 1200ml	nature, Ø195x65mm, PFAS-frei nature, Ø195x65mm, sans PFAS natural, Ø195x65mm, PFAS-free	20984.HD
	Schale GN 1/4, ZR/PBAT,1600ml Barquette GN1/4,c. à s./PBAT,1600ml Tray GN 1/4, sugar cane/PBAT,1600ml	weiss,265x1625x65mm,PFAS-frei blanche, 265x1625x65mm, sans PFAS white, 265x1625x65mm, PFAS-free	21185.HD
	Menüschale Zucker./PBAT,1000ml Barque. menu canne à s./PBAT,1000ml Menu tray sugar cane/PBAT, 1000ml	nature,229x153x57mm,PFAS-frei nature, 229x153x57mm, sans PFAS natural, 229x153x57mm, PFAS-free	22494.HD
	Menüschale ZR/PBAT,420/250ml Barque. menu c. à s./PBAT,420/250ml Menu tray sugar cane/PBAT,420/250ml	nature,229x153x57mm,PFAS-frei nature, 229x153x57mm, sans PFAS natural, 229x153x57mm, PFAS-free	22495.HD
	Menüschale Zucker./PBAT,1050ml Barque. menu canne à s./PBAT,1050ml Menu tray sugar cane/PBAT, 1050ml	nature,227x178x43mm,PFAS-frei nature, 227x178x43mm, sans PFAS natural, 227x178x43mm, PFAS-free	22783.HD
	Menüschale ZR/PBAT,550/340ml Barque.menu c. à s./PBAT,550/340ml Menu tray sugar cane/PBAT,550/340ml	nature,227x178x45mm,PFAS-frei nature, 227x178x45mm, sans PFAS natural, 227x178x45mm, PFAS-free	22784.HD
	Menüschale ZR/PBAT, 3-tlg. Barque. menu c. à s./PBAT,3-comp. Menu tray sugar cane/PBAT, 3-part	nature,227x178x45mm,PFAS-frei nature, 227x178x45mm, sans PFAS natural, 227x178x45mm, PFAS-free	22785.HD
	Menüschale Zuckerr./PBAT 420ml Barquette menu canne à sucre/PBAT Menu tray sugar cane/PBAT, 420ml	nature,175x125x35mm,PFAS-frei nature, 175x125x35mm, sans PFAS natural, 175x125x35mm, PFAS-free	23675.HD
	Menüschale Zuckerr./PBAT,520ml Barquette menu canne à sucre/PBAT Menu tray sugar cane/PBAT, 420ml	nature, 175x125x45mm,PFAS-frei nature, 175x125x35mm, sans PFAS natural, 175x125x35mm, PFAS-free	23676.HD
	Menüschale Zuckerr./PBAT,620ml Barquette menu canne à sucre/PBAT, Menu tray sugar cane/PBAT, 620ml	nature, 175x125x55mm,PFAS-frei 620ml,nature,175x125x55mm,sans PFAS natural, 175x125x55mm, PFAS-free	23677.HD

01934

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
	Bowle Zuckerrohr/PBAT 350ml Bol canne à sucre/PBAT 350ml Bowl sugar cane/PBAT 350ml	nature, Ø151x45mm, PFAS-frei nature, Ø151x45mm, sans PFAS natural, Ø151x45mm, PFAS-free	23679.HD

**Material/Zusammensetzung****Matériel/composition****Material/composition**

Pflanzenfasern mit PBAT-Laminierung

Das Gewicht der Schalen kann technisch bedingt in einem Toleranzbereich von +/- 10% schwanken.

Fibres végétales avec laminage PBAT

Pour des raisons techniques, le poids des barquettes peut varier dans une marge de tolérance de +/- 10%.

Plant fibres with PBAT lamination

The weight of the bowls can vary within a tolerance range of +/- 10% for technical reasons.

**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:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> feuchte<br>humides<br>moist       | <input checked="" type="checkbox"/> leicht saure pH>4,5<br>légèrement acides pH>4,5<br>slightly acid pH>4.5 |
| <input checked="" type="checkbox"/> trockene<br>sèches<br>dry         | <input checked="" type="checkbox"/> fettige<br>grasses<br>greasy  |
| <input checked="" type="checkbox"/> milchhaltige<br>latières<br>dairy | <input checked="" type="checkbox"/> alkoholhaltige<br>alcooliques<br>alcoholic                              |

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 acidic food pH<4.5

#### Anwendungen

##### Applications

##### Applications

- Mikrowelle  
 Micro-ondes  
 Microwave
- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h  
 Chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures  
 Heating up to 70°C for up to 2h or
- Erhitzen auf 120°C bis zu 1,5h  
 Chauffage à 120 °C au maximum pendant 1,5 heures  
 Heating up to 120°C for up to 1.5h or
- 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

#### 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

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

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

Testbericht:  
 Rapport du test: SQTS 2022L50167  
 Test report:

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	30min	200°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	10d	20°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan Isooctane Isooctane	1.5h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan Isooctane Isooctane	1d	20°C

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

Testbericht:  
 Rapport du test: TÜV Rheinland 170305572b  
 Test report: 001

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 % (v/v)	2h	70°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	2h	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan Isooctane Isooctane	30 min	70°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.
- 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.  
 Les durées et températures d'essai sont tirées du tableau 4 "Conditions des essais de substitution" de la directive 82/711/CEE ou des "Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs", CRL-NRL-FCM Publication 1st Edition [2009].  
 The test times and temperatures were taken from Table 4 "Conditions for substitute tests" of Directive

82/711/EEC and the "Guidelines on testing conditions for articles in contact with foodstuffs", CRL-NRL-FCM Publication 1st Edition [2009], respectively.

#### 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
- Primäre aromatische Amine
  - Phthalate
  - Schwermetalle
- Die Grenzwerte werden eingehalten.  
 L'échantillon a été analysé spécifiquement pour les substances et groupes de substances suivants
- Amines aromatiques primaires
  - Phtalates
  - Métaux lourds
- Les valeurs limites sont respectées.  
 The sample was specifically analysed for the following substances and substance groups
- Primary aromatic amines
  - phthalates
  - heavy metals
- The limit values are complied with.

#### NIAS (unbeabsichtigt eingebrachten Substanzen)

##### NIAS (les substances ajoutées involontairement)

##### NIAS (Non-Intentionally-Added-Substances)

- Ein NIAS Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten  
 Un screening a été réalisé. Les valeurs limites sont respectées.  
 A NIAS screening was carried out. The limit values are observed

#### 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

01934



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

food.

**PFAS**  
**PFAS**  
**PFAS**

PFAS sind nicht Bestandteil der Formulierung. Dennoch können aufgrund der Ubiquität dieser Stoffe Spuren davon im Produkt enthalten sein.

Les PFAS ne font pas partie de la formulation. Néanmoins, en raison de leur ubiquité, des traces de ces substances peuvent être présentes dans le produit.

PFAS are not part of the formulation. Nevertheless, due to the ubiquity of these substances, traces of them may be present in the product.

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

- China  
Chine  
China

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

4823.7000

**Kompostierbarkeit**  
**Compostabilité**  
**Compostability**

- DIN EN 13432

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

- Keimling, DIN CERTCO Zertifikat-Nr.:  
Seedling, Numéro de certificat DIN CERTCO: 7P0456  
Seedling, DIN CERTCO certificate No:



**Klimaneutral**

**Verpackung**

ClimatePartner.com/14268-2004-1003



**Climatiquement neutre**

**Emballage**

ClimatePartner.com/14268-2004-1003





01934



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



# 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.

### Freigabe/Firmendaten

#### Validation/données sur l'entreprise

### Approval company data

Datum: Date: 23.02.2023 Date:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 1 Version: 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 <a href="http://www.pacovis.ch/stetten">www.pacovis.ch/stetten</a>	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 <a href="http://www.pacovis.at/stockerau">www.pacovis.at/stockerau</a>	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>	