

01454

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



# Stäger Schale

## Barquette Stäger

### Tray Stäger

#### Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bezeichnung Désignation Description	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Stäger Schale rPET 250ml schw. Stäger barquette rPET 250ml noir Stäger bowl rPET 250ml black	147x204x8mm	18148
Stäger Schale rPET 300ml schw. Stäger barquette rPET 300ml noir Stäger bowl rPET 300ml black	147x204x14mm	18151
Stäger Schale rPET 550ml schw. Stäger barquette rPET 300ml noir Stäger bowl rPET 300ml black	147x204x25mm	18154
Stäger Schale rPET 700ml schw. Stäger barquette rPET 700ml noir Stäger bowl rPET 700ml black	147x204x32mm	18158
Stäger Schale rPET 900ml schw. Stäger barquette rPET 900ml noir Stäger bowl rPET 900ml black	147x204x47mm	18162
Stäger Schale rPET 1200ml schw Stäger barquette rPET 1200ml noir Stäger bowl rPET 1200ml black	147x204x60mm	18166
Stäger Schale rPET 1600ml schw Stäger barquette rPET 1600ml noir Stäger bowl rPET 1600ml black	147x204x85mm	18169
Stäger Schale rPET 300ml schw Stäger barquette rPET 300ml noir Stäger bowl rPET 300ml black	144x244x10mm, mit Euroloch	21654
Stäger Schale rPET 500ml schw Stäger barquette rPET 500ml noir Stäger bowl rPET 500ml black	144x244x25mm, mit Euroloch	21656

#### Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

RPET Weiss (ca. 50% RPET Anteil)  
 RPET blanc (env. 50% de RPET)  
 RPET white (approx. 50% RPET content)

# 01454

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



## 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"/> trockene<br>sèches<br>dry  | z. B. Gewürze, Mehl, Kartoffelchips, Kaffee<br>Par exemple, épices, farine, chips, café<br>e.g. spices, flour, potato chips, coffee                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Wasserhaltige Lebensmittel<br>Aliments contenant de l'eau<br>Water containing food | z.B. Fleisch- und Wurstwaren<br>Par exemple, les produits de viande et de charcuterie<br>e.g. meat and sausage products                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> Öl-in-Wasser-Emulsionen<br>Émulsions huile dans l'eau<br>Oil in water emulsions    | z. B. Milch, Sahne, Mayonnaise<br>par exemple, lait, crème, mayonnaise<br>e.g., milk, cream, mayonnaise  |
| <input checked="" type="checkbox"/> saure<br>acides<br>acid  | pH ≤ 4.5   |
| <input checked="" type="checkbox"/> fettige<br>grasses<br>greasy   | z.B. Fleisch, Wurst, Fisch, Käse, usw.<br>par exemple, de la viande, de la saucisse, du poisson, du fromage, etc.<br>e.g., meat, sausage, fish, cheese, etc. |
| <input checked="" type="checkbox"/> alkoholhaltige<br>alcooliques<br>alcoholic   | ≤ 20%  |

## Anwendungen Applications Applications

- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min  
Chauffage 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 2h or up to 100°C for up to 15min
- 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

# 01454

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



- 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
- MAP  
[MAP](#)  
MAP
- Einmalgebrauch  
[Usage unique](#)  
Single 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
- VERORDNUNG (EG) Nr. 282/2008** über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
[Règlement \(CE\) N° 282/2008 relatif aux matériaux et aux objets en plastique recyclé destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.](#)  
**REGULATION (EC) No. 282/2008** on materials and articles made from recycled plastic that are intended to come into contact with food
- 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)
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1334/2008** über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln  
[Règlement \(CE\) N° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires](#)  
**REGULATION (EC) No. 1334/2008** on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods

- Resolution AP (89)1** über den Gebrauch von Farbstoffen in Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen  
**Resolution AP (89)1** relative à l'utilisation des colorants dans les matériaux plastiques entrant en contact avec des denrées alimentaires  
**Resolution AP (89) 1** on the use of coloutants in plastics that coming into contact with food

### 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	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	60°C
<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	10d	60°C
<input checked="" type="checkbox"/> B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> C Ethanol 20 Vol.-% Éthanol à 20 % (v/v) Ethanol 20 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Isooctan Isooctane Isooctane	1d	50°C

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup>.  
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm<sup>2</sup>.  
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm<sup>2</sup>.

**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. N° CAS CAS No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
Terephthalic acid	0000100-21-0	7.5
Ethylenglycol	0000107-21-1	30
Diethylenglycol	0000111-46-6	30
Isophthalic acid	0000121-91-5	5
Zinc oxide	0001314-13-2	25
Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4	12
Stearic acid	0000057-11-4	25
Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	6
Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters	-	30

**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:

**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	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
Ammonium	≤ 60

# 01454

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



## 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:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Bisphenol A<br><a href="#">Bisphénol A</a><br>Bisphenol A   | <input checked="" type="checkbox"/> PVC, PVDC<br><a href="#">PVC, PVDC</a><br>PVC, PVDC |
| <input checked="" type="checkbox"/> Phthalate<br><a href="#">Phtalates</a><br>Phthalates  |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) gemäss <b>VERORDNUNG (EU) 2025/40</b> über Verpackungen und Verpackungsabfälle<br><a href="#">Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) conformément au RÈGLEMENT (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages</a><br>Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) according to <b>REGULATION (EU) 2025/40</b> on packaging and packaging waste |   |

## 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.

# 01454

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



## 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: 4 Version:
Datum: Date: 29.05.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 3 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 verkauf@pacovis.ch <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 2266 65317 Fax ++43 2266 65317 42 office@pacovis.at <a href="http://www.pacovis.at/stockerau">www.pacovis.at/stockerau</a>	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 7123 3800 40 Fax +49 7123 3800 429 mail@pacovis.de <a href="http://www.pacovis.de/metzingen">www.pacovis.de/metzingen</a>	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55  objednavky@pacovis.cz <a href="http://www.pacovis.cz">www.pacovis.cz</a>