

00023

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



Karton-Backschale

Barquette bac-chaleur

Baking mould

Produktbeschreibung
Description du produit
Material description

Bezeichnung Désignation Description	Inhalt (g) Capacité (g) Content (g)	Masse (mm) Dimensionen (mm) Dimensions (mm)	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Karton-Backschale Weiss Barquette bac-chaleur blanc White baking mould	2000	100x215x78mm	18228
Karton-Backschale vom Feinsten Barquette bac-chaleur fins gourmets Baking mould Gourmet	250	60x75x45	24032
Karton-Backschale vom Feinsten Barquette bac-chaleur fins gourmets Baking mould Gourmet	250	60x75x45mm	5180
Karton-Backschale vom Feinsten Barquette bac-chaleur fins gourmets Baking mould Gourmet	500	70x110x55	24033
Karton-Backschale vom Feinsten Barquette bac-chaleur fins gourmets Baking mould Gourmet	750	70x160x55	21335
Karton-Backschale vom Feinsten Barquette bac-chaleur fins gourmets Baking mould Gourmet	1000	70x215x55	24034
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	250	75x60x45	27467
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	500	110x70x55	27468
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	750	160x70x55	27469
Karton-Backschale Metzger Exklusiv Barquette bac-chaleur boucher Exklusiv Baking mould butcher Exklusiv	1000	215x70x55	27470

00023

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



Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Karton 295g/m² GC1 mit Barrierelack
Druckfarbe, Dispersionslack, Leim
Carton 295g/m² GC1 avec vernis barrière
Encre d'imprimerie, vernis de dispersion, colle
Cardboard 295g/m² GC1 with barrier varnish
Printing ink, dispersion varnish, glue

FSC® zertifizierte Ware wird auf der Rechnung und Lieferschein ausgewiesen
Les produits certifiés FSC® sont indiqués sur la facture et le bon de livraison
FSC® certified goods are shown on the invoice and delivery note

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:	
Température de stockage:	20-23°C
Storage temperature:	
Relative Luftfeuchtigkeit:	
Humidité relative:	50-55%
Relative humidity:	
Lagerzeit:	Monate
Durée de stockage:	24 mois
Storage time:	months
Lagerbedingungen:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Conditions de stockage:	ne pas exposer au rayonnement solaire direct
Storage conditions:	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:

- fettige
grasses
greasy

Anwendungen

Applications

Applications

- Backofen
Four
Oven
220°C, 30 min
- Mikrowelle
Micro-ondes
Microwave
220°C, 30 min

00023

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



- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Heissabfüllung bis
Remplissage à chaud jusqu'à
Hot filling up to | 100°C anschließende Abkühlung auf max. 50°C in 60 Minuten oder
max. 30°C in 150 Minuten
100°C puis refroidissement à 50°C max. en 60 minutes ou
à 30°C max. en 150 minutes
100°C subsequent cooling to max. 50°C in 60 minutes or
max. 30°C in 150 minutes |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lagerung
Entreposage
Storage | bis 40°C für mehr als 24 h
jusqu'à 40°C pendant plus de 24 h
up to 40°C for more than 24 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Tiefkühlung
Congélateur
Deep freezing | |

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 817.02** Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
[Règlement 817.02](#) Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUS)
REGULATION 817.02 Foodstuffs and Utility Articles Ordinance (LGV)

Karton

Carton

Cardboard

- 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
- Empfehlung XXXVI** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
[Recommandation XXXVI](#) de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (**BfR**)
Recommendation XXXVI of the Federal Institute for Risk Assessment (**BfR**)

Druckfarbe

Encre d'imprimerie

Printing ink

- ☒ **EuPIA**-Leitlinie zur Guten Herstellungspraxis von für die Produktion von Verpackungsdruckfarben auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
Directive EuPIA sur les bonnes pratiques de fabrication pour la production d'encre d'emballage sur la surface de contact non alimentaire des matériaux d'emballage alimentaire et des articles
EuPIA guideline on good manufacturing practice for the production of packaging printing inks on the non-food surface of food packaging and objects
- ☒ **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
- ☒ Gemäss Hersteller sind die Farben mit diarylfreien Pigmenten rezeptiert, die eine Hitzebeständigkeit von mindestens 170°C aufweisen. Migrationsuntersuchungen (220°C, 30 min.) an den Farben und dem hitzebeständigen Lack zeigten gemäss Hersteller keine problematischen Substanzen.
Selon le fabricant, les peintures sont formulées avec des pigments exempts de diaryle qui présentent une résistance à la chaleur d'au moins 170°C. Des tests de migration (220°C, 30 min.) sur les peintures et le vernis résistant à la chaleur n'ont révélé aucune substance problématique selon le fabricant.
 According to the manufacturer, the paints are formulated with diaryl-free pigments that have a heat resistance of at least 170°C. Migration tests (220°C, 30 min.) on the paints and the heat-resistant varnish showed no problematic substances according to the manufacturer.

Dispersionslack

Vernis de dispersion

Dispersion varnish

- ☒ **EuPIA**-Leitlinie für Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
Guide EuPIA pour les encres d'impression pour une utilisation sur la surface de contact non alimentaire des matériaux d'emballage alimentaire et des articles
EuPIA guideline for printing inks for use on the surface of food packaging and objects facing away from food
- ☒ **EuPIA**-Leitlinie zur Guten Herstellungspraxis von für die Produktion von Verpackungsdruckfarben auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen
Directive EuPIA sur les bonnes pratiques de fabrication pour la production d'encre d'emballage sur la surface de contact non alimentaire des matériaux d'emballage alimentaire et des articles
EuPIA guideline on good manufacturing practice for the production of packaging printing inks on the non-food surface of food packaging and objects
- ☒ **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
- ☒ **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

Barrierelack

Vernis barrière

Barrier varnish

- 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

Klebstoffe

Adhésifs

Adhesives

- Der Klebstoff ist gemäss dessen Hersteller für Lebensmittelverpackungen vorgesehen.
 Der Klebstoff enthält keine gefährlichen Substanzen gemäss Anhang XIV der Reach Verordnung 1907/2006/EG. Die Klebstoffe enthalten zudem keine Rezepturbestandteile die Mineralöl enthalten (MOSH/MOAH) oder Substanzen of Very High Concern (SVHC). Schädliche/toxische Substanzen oder flüchtige organische Verbindungen (VOC's) werden nicht verwendet, um die Klebstoffe herzustellen.
 Der eingesetzte Klebstoff stimmt in seiner Zusammensetzung mit den Vorgaben aus Paragraph 175.105 des Kapitels 21 CFR der FDA für den indirekten Lebensmittelkontakt überein.
 Selon son fabricant, la colle est prévue pour les emballages alimentaires.
 La colle ne contient pas de substances dangereuses selon l'annexe XIV du règlement Reach 1907/2006/CE. En outre, les adhésifs ne contiennent pas de composants de formulation contenant des huiles minérales (MOSH/MOAH) ou des substances très préoccupantes (SVHC). Les substances nocives/toxiques ou les composés organiques volatils (COV) ne sont pas utilisés pour la fabrication des adhésifs.
 La composition de l'adhésif utilisé est conforme aux exigences du paragraphe 175.105 du chapitre 21 CFR de la FDA pour le contact alimentaire indirect.
 According to its manufacturer, the adhesive is intended for food packaging.
 The adhesive does not contain any hazardous substances according to Annex XIV of the Reach Regulation 1907/2006/EC. The adhesives also do not contain any formulation components containing mineral oil (MOSH/MOAH) or Substances of Very High Concern (SVHC). No harmful/toxic substances or volatile organic compounds (VOC's) are used to manufacture the adhesives.
 The composition of the adhesive used complies with the requirements of paragraph 175.105 of chapter 21 CFR of the FDA for indirect food contact.

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"/> 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	80min	160°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	2h	180°C

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm².
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm².

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 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

00023

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: 6 dm²/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.

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.

00023


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: CAMA Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by: 	Version: Version: 14 Version:
Datum: Date: 25.04.2024 Date:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Ersetzt Version: Remplace version: 13 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