

01432

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Beutel HDPE weiss

Sacs HDPE blanc

Produktbeschreibung Description du produit

| Bezeichnung 1 Désignation 1 | Bezeichnung 2 Désignation 2 | Dimens. (mm) Dimens. (mm) | Dicke (my) Epaisseur (my) | Art.-Nr. N° d'art. |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Beutel HDPE weiss vom Feinsten Sachet p.boucher 180x300mm | 180x310mm geblockt, 15µ imprimé p.fins gourmets | 180x310 | 15 | 3871 |
| Beutel HDPE weiss vom Feinsten Sachet p.boucher 240x340+30 mm | 240x340mm geblockt, 15µ imprimé p.fins gourmets | 240x340 | 15 | 3872 |
| Beutel HDPE weiss vom Feinsten Sachet p.boucher 280x380+50 mm | 280x380mm geblockt, 15µ imprimé p.fins gourmets | 280x380 | 15 | 3873 |
| Hemdchentragtasche vom Feinsten Sac à porter blanc | 250+130x460mm, 20µ, geblockt imprimé p.fins gourmets | 250+2x65x460 | 20 | 3874 |
| Knotenbeutel HDPE weiss Sachet HDPE blanc | 220x110x450mm, 10my, 200/RI. 220x110x450mm, 10my | 220+2x55x450 | 10 | 13990 |
| Flachbeutel HDPE bedruckt Q Sachet HDPE imprimé Q | 170x300mm geblockt 170x300mm bloqué | 170x300 | 15 | 18268 |
| Flachbeutel HDPE bedruckt Q Sachet HDPE imprimé Q | 200x340mm geblockt 200x340mm bloqué | 200x340 | 15 | 18269 |
| Flachbeutel HDPE bedruckt Q Sachet HDPE imprimé Q | 270x380mm geblockt 270x380mm bloqué | 270x380 | 15 | 18270 |
| Hemdchentragtasche bedruckt Q Sac à porter imprimé Q | 230+120x450mm 230+120x450mm | 230+2x60x450 | 10 | 18273 |
| Hemdchentragtasche bedruckt Q Sac à porter imprimé Q | stark, 270+140x500mm fort, 270+140x500mm | 270+2x70x500 | 30 | 18274 |
| Beutel HDPE Metzger Daily Sachet HDPE boucher Daily | 180x300mm geblockt, 15µ METZGER/VOM FEINSTEN/Q 180x300mm en bloc, 15µ METZGER/VOM FEINSTEN/Q | 180x300 | 15 | 27443 |
| Beutel HDPE Metzger Daily Sachet HDPE macellaio Daily | 240x340mm geblockt, 15µ METZGER/VOM FEINSTEN/Q 240x340mm en bloc, 15µ METZGER/VOM FEINSTEN/Q | 240x340 | 15 | 27444 |

01432

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



| Bezeichnung 1 Désignation 1 | Bezeichnung 2 Désignation 2 | Dimens. (mm) Dimens. (mm) | Dicke (my) Épaisseur (my) | Art.-Nr. N° d'art. |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Beutel HDPE Metzger Daily Sachet HDPE macellaio Daily | 280x380mm geblockt, 15µ METZGER/VOM FEINSTEN/Q 280x380mm en bloc, 15µ METZGER/VOM FEINSTEN/Q | 280x380 | 15 | 27445 |

Material/Zusammensetzung Matériel/composition

HDPE
HDPE

Lagerbedingungen Conditions de stockage

| | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lagertemperatur: Température de stockage: | Raumtemperatur température ambiante |
| Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative: | trocken sec |
| Lagerbedingungen: Conditions de stockage: | vor direkter Sonneneinstrahlung schützen ne pas exposer au rayonnement solaire direct |

Verwendungszweck Conditions d'utilisation

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:
Les produits sont adaptés à un contact direct avec les types d'aliments suivants:

- alle Arten von Lebensmitteln
tous les types de denrées alimentaires

Anwendungen Applications

- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h
Chauffage à 70°C pendant 2 heures
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
Entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure
- Tiefkühlung -20°C
Congélateur

Bestätigungen Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:
Les produits respectent les règlements suivants:

- 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
- 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

- 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
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
Directive 94/62/CE relatif aux emballages et aux déchets d'emballage (métaux lourds)
- 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

Gesamtmigration Migration globale

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:
 Testé dans les conditions suivantes:

Testbericht:
 Rapport du test: SQTS 2022L17611, 2019L41841

| Simulanz Simulant | Zeit Durée | Temperatur Température |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) | 10d | 40°C |
| <input checked="" type="checkbox"/> D2 Pflanzliches Öl Huile végétale | 10d | 40°C |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) | 10d | 40°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.

Angaben zur spezifischen Migration Informations relatives à la migration spécifique

- 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.

NIAS (unbeabsichtigt eingebrachten Substanzen) NIAS (les substances ajoutées involontairement)

- Ein NIAS Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten.
 Un screening a été réalisé. Les valeurs limites sont respectées.

Berechnungsgrundlage Base de calcul

- Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:
 Rapport surface en contact avec la denrée alimentaire/volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet: 6 dm²/kg

Sensorischer Test Test sensoriel

- 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.

Funktionelle Barrieren Barrières fonctionnelles

- Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.

Disclaimer Restriction

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Materials für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Cette confirmation s'applique aux articles que nous avons livrés comme décrit. Selon cela, si les conditions de contact alimentaire spécifiées sont respectées, le matériau répond aux exigences de ces directives pour le contact avec les produits de remplissage spécifiés. L'utilisateur doit se convaincre de l'adéquation du matériau pour le remplissage prévu bien au-delà des exigences des directives.


Reklamationen Réclamations

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.

Freigabe/Firmendaten

Validation/données sur l'entreprise

| | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Erstellt durch: Etabli par: | NARI | Freigegeben durch: Approuvé par: |  Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) | Version: Version: | 7 |
| Datum: Date: | 13.04.2023 | | | Ersetzt Version: Remplace version: | 6 |
| 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 | |