

00465

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



Siegelfolie Mylar OLAF (peelable + antifog) Film à sceller Mylar OLAF (peelable + antifog)

Produktbeschreibung Description du produit

Bezeichnung Désignation	Farbe Couleur	Breite (mm) Largeur (mm)	Länge (Lfm) Longueur (m cour.)	Dicke (µm) Épaisseur (µm)	Art.-Nr. N° d'art.
Siegelfolie Film à sceller	transparent	315	600	39	0851
Siegelfolie Film à sceller	transparent	185	800	26	5166
Siegelfolie Film à sceller	transparent	186	500	39	11277
Siegelfolie Film à sceller	transparent	340	600	39	11278
Siegelfolie Film à sceller	transparent	410	600	39	18552

Material/Zusammensetzung Matériel/composition

Mylar OLAF ist eine biaxial orientierte Polyesterfolie mit Antifog, die einseitig mit einer amorphen Heißsiegelschicht aus Polyester versehen ist. Diese Folie geht peelfähige Siegelverbindungen mit APET, CPET, PETG, PVC, polyesterbeschichtete Schalen, Polycarbonat und einschließlich mit sich selbst ein.

Antibeschlagbehandlung (AF = AntiFog) auf der siegelbaren Seite;

Das „Beschlagen“ während des Einfrierens, des Kühlens und des Erhitzens wird auf ein Minimum reduziert, um die Klarheit beim Verpacken „atmungsfähiger“ Produkte wie Frischgemüse zu verbessern

Mylar OLAF est un film polyester orienté biaxialement avec antibuée, doté sur une face d'une couche thermosoudable amorphe en polyester. Ce film forme des liaisons de scellage pelables avec l'APET, le CPET, le PETG, le PVC, les barquettes revêtues de polyester, le polycarbonate et même avec lui-même.

Traitement anti-fog (AF = AntiFog) sur la face scellable ;

La "buée" pendant la congélation, le refroidissement et le chauffage est minimisée pour améliorer la clarté lors de l'emballage de produits "respirants" tels que les légumes frais

Eigenschaft Propriété	Norm Norme	Wert für Dicke 26 my Valeur pour Épaisseur 26 my	Wert für Dicke 39 my Valeur pour Épaisseur 39 my
Wasserdampfdurchlässigkeit: Perméabilité à la vapeur d'eau:	(38°C, 90% RH)	20 g/m ² /24h/bar	14 g/m ² /24h/bar
Sauerstoffdurchlässigkeit: Perméabilité à l'oxygène:	(23°C, 60-70% RH)	75 cm ³ /m ² /24h/bar	45 ml/m ² /24h/bar

Siegelung Scellage

Selbstversiegelung auf CPET/APET-Schale: (180°C, 80 psi, 1 sec): 900 g/25 mm

Volle Siegelnahtfestigkeit ist eine Stunde nach Siegelung erreicht

Auto-scellage sur barquette CPET/APET: (180°C, 80 psi, 1 sec): 900 g/25 mm

La pleine résistance à la soudure est atteinte une heure après le scellement

00465

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



Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Lagertemperatur: Température de stockage:	15-20°C
Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative:	50%
Lagerzeit: Durée de stockage:	6 Monate 6 mois
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

- Backofen 220°C
Four
- Sterilisation 121°C, 2h
Stérilisation
- Mikrowelle
Micro-ondes
- Erhitzen auf 225°C, 2h
Chauffage à
- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min
Chauffage à 70°C pendant 2 heures au maximum ou à 100°C pendant 15 minutes
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
Entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure
- Tiefkühlung
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
- ☒ **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:

Simulanz Simulant	Zeit Durée	Temperatur Température
☒ A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v)	4h	Rückfluss Reflux
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v)	4h	Rückfluss Reflux
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale	2h	175°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

- ☒ Basierend auf die Worst-Case- Berechnungen kann der Hersteller bestätigen, dass alle proprietären Stoffe, falls sie vorhanden sind, in einer Konzentration unter 10 % des jeweiligen spezifischen Migrationsgrenzwerts berechnet werden und daher wie in der aufgeführten Verordnung (EU) Nr. 10/2011 alle Lebensmittelsimulanzien als konform betrachtet werden.
Einige Zusatzstoffe sind proprietäre Stoffe, der Hersteller kann bestätigen, dass diese weniger als 10% der in Lebensmitteln zulässigen Migrationsgrenzwerte nach der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen aufweisen. Diese haben in der Gesamtberechnung w/w einen Anteil im Prozentsatz von weniger als 10% einer beliebigen SML.
Sur la base des calculs les plus défavorables, le fabricant peut confirmer que toutes les substances propriétaires, si elles sont présentes, sont calculées à une concentration inférieure à 10% de la limite de migration spécifique pertinente et, par conséquent, comme indiqué dans le règlement (UE) n° 10/2011 tous les simulants alimentaires sont considérés comme conformes.
Certains additifs sont des substances propriétaires, le fabricant peut confirmer que ceux-ci ont moins de 10% des limites de migration autorisées dans les aliments conformément au règlement (UE) n° 1333/2008 et modifications ultérieures. Ceux-ci représentent moins de 10% de toute SML dans le calcul total w/w.

NIAS NIAS

- ☒ Potenzielle NIAS stehen unter laufender Risikobewertung mit anerkannter Methode.
Les NIAS potentiels sont soumis à une évaluation continue des risques à l'aide de méthodes reconnues.

00465

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



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: 6 dm²/kg
 Rapport surface en contact avec la denrée alimentaire/volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet:

Dual-Use-Additive

Additifs à double fonctionnalité

- Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:
 Les additifs suivants à double fonctionnalité peuvent être inclus dans le matériau:

Substanz Substance	E-Nr. N° E
Siliziumdioxid dioxyde de silicium	E551

- Einige Zusatzstoffe sind proprietäre Stoffe, der Hersteller kann bestätigen, dass diese weniger als 10% der in Lebensmitteln zulässigen Migrationsgrenzwerte nach der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen aufweisen. Diese haben in der Gesamtberechnung w/w einen Anteil im Prozentsatz von weniger als 10% einer beliebigen SML.
 Certains additifs sont des substances propriétaires, le fabricant peut confirmer qu'ils présentent moins de 10% des limites de migration autorisées dans les denrées alimentaires selon le règlement (UE) n° 1333/2008 et ses modifications ultérieures. Ils représentent un pourcentage inférieur à 10% de toute LMS.

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:	STOL	Freigegeben durch: Approuvé par:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats)	Version: Version:	9
Datum: Date:	05.10.2023			Ersetzt Version: Remplace version:	8

00465

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



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
Kappishäuserstrasse 74
DE-72581 Dettingen
Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0
Fax +49 (0)7123 38 004 - 29
www.pacovis.de/dettingen