

01412

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



# Megostar Öko Premium

## Megostar Öko Premium

### Megostar Öko Premium

#### Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Megostar light, 1 kg/1670 Stk. Megostar light, 1 kg/1670 Stk. Megostar light, 1 kg/1670 Stk.	25x7cm, Spezial 25x7cm, spécial 25x7cm, special	21192
Megostar Öko Premium light 1/8 Megostar Eco Premium light 1/8 Megostar Eco Premium light 1/8	15kg, 25x35cm	21223
Megostar Öko Premium light 1/4 Megostar Eco Premium light 1/4 Megostar Eco Premium light 1/4	15kg, 35x50cm	21224
Megostar Öko Premium light 1/2 Megostar Eco Premium light 1/2 Megostar Eco Premium light 1/2	12.5kg, 50x70cm	21225
Megostar Öko Premium 1/16 Megostar Eco Premium light 1/16 Megostar Eco Premium light 1/16	15kg, 17.5x25cm	21226
Megostar Öko Premium 1/8 Megostar Eco Premium 1/8 Megostar Eco Premium 1/8	15kg, 25x35cm	21227
Megostar Öko Premium 1/4 Megostar Eco Premium 1/4 Megostar Eco Premium 1/4	15kg, 35x50cm	21228
Megostar Öko Premium 1/2 Megostar Eco Premium 1/2 Megostar Eco Premium 1/2	15kg, 50x70cm	21229
Megostar Öko Premium, rosa Megostar Eco Premium, rose Megostar Eco Premium, rose	50g/m2, 11x12cm	24363

### Material/Zusammensetzung

#### Matiériel/composition

#### Material/composition

Kraftpapier, rosa, beidseitig mit ca. 10 g/m<sup>2</sup> Pflanzenwachs beschichtet  
 Wachsbeschichtung aus 95% natürlichen, nachhaltig produzierten pflanzlichen Ölen  
 - frei von genmanipulierten Pflanzen (GMO-free)  
 - frei von Palmölen  
 - MOSH/MOAH-frei  
 - hohe Nachhaltigkeit

Für die Beschichtung wird ein spezielles, für den Lebensmitteleinsatz zugelassenes Wachs verwendet, welches alle Empfehlungen und gesetzlichen Bestimmungen erfüllt. Basis bildet ein pflanzliches Öl. (Vegetable Oil), welches GMO-frei und Palm-frei ist. Die Beschichtung besteht aus 95% natürlich nachwachsenden pflanzlichen Rohstoffen.

Papier kraft, rose, enduit des deux côtés d'env. 10 g/m<sup>2</sup> de cire végétale

Enduction de cire composée à 95% d'huiles végétales naturelles produites de manière durable.

- exempte de plantes génétiquement modifiées (GMO-free)  
 - exempt d'huile de palme  
 - sans MOSH/MOAH  
 - haute durabilité

Pour le revêtement, on utilise une cire spéciale autorisée pour l'utilisation alimentaire, qui répond à toutes les recommandations et dispositions légales. La base est une huile végétale. (Vegetable Oil), qui est exempte d'OGM et de palme. Le revêtement est composé à 95% de matières premières végétales naturellement renouvelables.

Kraft paper, pink, coated on both sides with approx. 10 g/m<sup>2</sup> vegetable wax.

Wax coating made from 95% natural, sustainably produced vegetable oils  
 - free from genetically modified plants (GMO-free)  
 - free from palm oils  
 - MOSH/MOAH-free  
 - high sustainability

For the coating is used a special wax approved for food use, which meets all recommendations and legal requirements. The basis is a vegetable oil. (Vegetable Oil), which is GMO-free and palm-free. The coating consists of 95% naturally renewable vegetable raw materials.

### Aufbau Megostar Öko Premium light

#### Structure Megostar Öko Premium light

#### Structure Megostar Eco Premium light

Kraftpapier, rosa, 25 g/m<sup>2</sup> beidseitig mit 10 g/m<sup>2</sup> pflanzlichem Wachs beschichtet; Gesamtgewicht: 35 g/m<sup>2</sup>

Papier kraft, rose, 25 g/m<sup>2</sup> recouvert sur les deux faces de 10 g/m<sup>2</sup> de cire végétale; poids total : 35 g/m<sup>2</sup>

Kraft paper, pink, 25 g/m<sup>2</sup> coated on both sides with 10 g/m<sup>2</sup> vegetable wax; total weight: 35 g/m<sup>2</sup>

Technische Daten	Données techniques	Technical data	(Richtwerte)/(guide values)/ (guide values)		
Grammatur Rohpapier	Grammage du papier brut	Grammage base paper	25+/-2	g/m <sup>2</sup>	DIN 53104
Reissfestigkeit MD	Résistance à la déchirure MD	Tear strength MD	25	N/15mm	DIN 53112 T1
Reissfestigkeit CD	Résistance à la déchirure CD	Tear strength CD	13	N/15mm	
Nassfestigkeit MD	Résistance à l'humidité MD	Wet strength MD	3.8	N/15mm	DIN 53112 T2
Nassfestigkeit CD	Résistance à l'état humide CD	Wet strength CD	2	N/15mm	

01412

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



Technische Daten	Données techniques	Technical data	(Richtwerte)/(guide values)/ (guide values)		
Berstdruck	Pression d'éclatement	Bursting pressure	>80	kPa	DIN 54141 Mullen
Luftdurchlässigkeit Rohpapier	Perméabilité à l'air Papier brut	Air permeability raw paper	200-300	ml/min	DIN 53120 Bendtsen
Schmelzpunkt Bio-Wachs	Point de fusion de la cire biologique	Melting point bio-wax	Ca. 75°C		
Fettdichte	Densité de graisse	Grease density	>KIT 10		

**Aufbau Megostar Öko Premium**  
**Structure Megostar Öko Premium**  
**Structure Megostar Eco Premium**

Kraftpapier, rosa, 40 g/m<sup>2</sup> beidseitig mit 10 g/m<sup>2</sup> pflanzlichem Wachs beschichtet; Gesamtgewicht: 50 g/m<sup>2</sup>  
 Papier kraft, rose, 40 g/m<sup>2</sup> recouvert sur les deux faces de 10 g/m<sup>2</sup> de cire végétale; poids total : 50 g/m<sup>2</sup>  
 Kraft paper, pink, 40 g/m<sup>2</sup> coated on both sides with 10 g/m<sup>2</sup> vegetable wax; total weight: 50 g/m<sup>2</sup>

Technische Daten	Données techniques	Technical data	(Richtwerte)/(guide values)/ (guide values)		
Grammatur Rohpapier	Grammage du papier brut	Grammage base paper	40+/-2	g/m <sup>2</sup>	DIN 53104
Reissfestigkeit MD	Résistance à la déchirure MD	Tear strength MD	40	N/15mm	DIN 53112 T1
Reissfestigkeit CD	Résistance à la déchirure CD	Tear strength CD	21	N/15mm	
Nassfestigkeit MD	Résistance à l'humidité MD	Wet strength MD	10	N/15mm	DIN 53112 T2
Nassfestigkeit CD	Résistance à l'état humide CD	Wet strength CD	5	N/15mm	
Berstdruck	Pression d'éclatement	Bursting pressure	>130	kPa	DIN 54141 Mullen
Luftdurchlässigkeit Rohpapier	Perméabilité à l'air Papier brut	Air permeability raw paper	200-400	ml/min	DIN 53120 Bendtsen
Schmelzpunkt Bio-Wachs	Point de fusion de la cire biologique	Melting point bio-wax	Ca. 75°C		
Fettdichte	Densité de graisse	Grease density	>KIT 10		

**Lagerbedingungen**  
**Conditions de stockage**  
**Storage conditions**

Lagertemperatur:  
 Température de stockage: 5-30°C  
 Storage temperature:

# 01412

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



Relative Luftfeuchtigkeit:	
Humidité relative:	20-60%
Relative humidity:	
Lagerzeit:	Monate
Durée de stockage:	12 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:

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> wässrige<br>aqueuses<br>aqueous | <input checked="" type="checkbox"/> trockene<br>sèches<br>dry    |
| <input checked="" type="checkbox"/> feuchte<br>humides<br>moist     | <input checked="" type="checkbox"/> fettige<br>grasses<br>greasy |

## Anwendungen Applications Applications

Wachs- resp. Paraffinbeschichtete Papiere (auch Wachspapiere genannt) werden als Verpackungs- / Frischhaltepapiere im Lebensmittelbereich verwendet. Insbesondere werden solche Papiere zur Verpackung von Käse, Fleisch und anderen Lebensmittel mit direktem Lebensmittelkontakt (FCM) verwendet, wobei die Wachs-/Paraffinschicht als reine Feuchtigkeits- resp. fettbarriere wirkt. (keine Migrationsbarriere)

Les papiers enduits de cire ou de paraffine (également appelés papiers cirés) sont utilisés comme papiers d'emballage / de conservation dans le secteur alimentaire. Ces papiers sont notamment utilisés pour l'emballage de fromage, de viande et d'autres aliments en contact direct avec les aliments (FCM), la couche de cire/paraffine agissant comme une simple barrière contre l'humidité ou la graisse. (pas de barrière de migration)

Wax or paraffin-coated papers (also called wax papers) are used as packaging/freshness papers in the food sector. In particular, such papers are used for packaging cheese, meat and other foodstuffs with direct food contact (FCM), where the wax/paraffin layer acts purely as a moisture or fat barrier. (no migration barrier)

- 5min 160°C +30min abkühlen  
5min 160°C +30min refroidir  
5min 160°C +30min cool down
- 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
- 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 (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
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1907/2006** zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH)  
[Règlement \(CE\) N° 1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques \(REACH\).](#)  
**REGULATION (EC) No. 1907/2006** on the registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances (REACH)

#### Druckfarbe:

#### Encre d'imprimerie:

#### Printing ink:

- GC-MS-Screening (LSPMETHoo(na)): keine relevanten Substanzen gemäss Positivliste "Druckfarben". Verordnung EDI 817.023.21 "Verpackungstinten". Grundsätzlich werden für die Bedruckung sämtlicher Papiere für die Lebensmittelindustrie ausschliesslich Druckfarben verwendet, welche nach SR 817.023.21 bzw. 1935/2004/EU zugelassen sind (Positivliste). Die entsprechenden Zertifikate unserer Lieferanten liegen vor. Das beschichtete und bedruckte Papier kann nach heutigem Wissen ohne Vorbehalt für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden.  
[GC-MS-Screening \(LSPMETHoo\(na\)\) : aucune sous-substance pertinente selon la liste positive "Encres d'imprimerie". Ordonnance DFI 817.023.21 "Encres d'emballage". En principe, pour l'impression de tous les papiers destinés à l'industrie alimentaire, nous utilisons exclusivement des encres d'imprimerie autorisées selon le RS 817.023.21 ou 1935/2004/UE \(liste positive\). Les certificats correspondants de nos fournisseurs sont disponibles. Selon les connaissances actuelles, le papier couché et imprimé peut être utilisé sans réserve pour le contact direct avec les denrées alimentaires.](#)  
 GC-MS screening (LSPMETHoo(na)): no relevant substances according to positive list "Printing inks". Ordinance EDI 817.023.21 "Packaging inks". As a matter of principle, only printing inks approved in

accordance with SR 817.023.21 or 1935/2004/EU are used for printing all papers for the food industry (positive list). The corresponding certificates from our suppliers are available. According to current knowledge, the coated and printed paper can be used without reservation for direct 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"/> 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	20°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	5min 160°C +30min abkühlen 5min 160°C +30min refroidir 5min 160°C +30min cool down	

- 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.

### 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./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
Acetic acid, Vinylester	10120	12
2,4-bis-(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	40000	30
Octadecyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	68320	6
Additive BHT	46640 (E321)	3
2,6-di-tert-butyl-4-ethylphenol	46640	4.8

- Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.

Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés sur la base des pires calculs et/ou des tests de migration.

Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use, based on worst-case calculations and/or migration tests.

01412

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



- Das Material wurde spezifisch bezüglich MOSH/POSH, MOAH analysiert. die Stoffe waren nicht Nachweisbar  
Le matériau a été analysé spécifiquement pour le MOSH/POSH, MOAH. Les substances n'étaient pas détectables.  
The material was specifically analyzed for MOSH/POSH, MOAH. The substances were not detectable.

**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

**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.

# 01412

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: NEHO Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 4 Version:
Datum: Date: 14.01.2026 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>