

01035

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



Biofolie

Biofilm

Biofilm

Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Siegelfolie naturese peelable Film à scel. naturese pelable Heat-Sealing Peelable Film	185mm x 250lfm, unbedruckt 185mm x 250 m, non imprimé 185mm x 250 m, unprinted	17632
	Siegelfolie naturese peelable Film à scel. naturese pelable Heat-Sealing Peelable Film	340 mm x 250 Lfm 340 mm x 250 Lfm 340 mm x 250 Lfm	22256
	Siegelfolie naturese peelable Film à scel. naturese pelable Heat-Sealing Peelable Film	210 mm x 250 Lfm 210 mm x 250 Lfm 210 mm x 250 Lfm	22257
	Siegelfolie naturese peelable Film à scel. naturese, peelable heat sealing film naturese	185mm x 250lfm, bedruckt 185mm x 250 m, imprimé peelable, 185mm x 250Lfm, print.	16327

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Biofolie 65 my (Cellulose Folie, Kaschierkleber, Siegelschicht)
 Biofilm 65my (Film de cellulose, Adhésif, seal-peel couche)
 Biofilm 65 my (Cellulose film, Adhesive, seal-peel layer)

Siegelseite nach innen gewickelt
 Côté de scellage enveloppé vers l'intérieur
 Sealing side wrapped inwards

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

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

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:

- wässrige
aqueuses
aqueous
- trockene
sèches
dry
- saure
acides
acid
- alkoholhaltige
alcooliques
alcoholic
- leicht fettige, Korrekturfaktor mindestens X/3
légèrement grasses, facteur de correction au moins X/3
slightly greasy, correction factor at least X/3

Die Produkte sind NICHT für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:

Les produits NE sont PAS adaptés au contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:

The products are NOT suitable for direct contact with the following types of food:

- Reines Fett und Öl, Butter, marinierte und in Öl eingelegte Produkte, Saucen von fettiger Beschaffenheit (z. B. Mayonnaise, Salatsauce), Zuckerwaren in Teigform mit Fettstoffen an der Oberfläche, Schalenfrüchte in Pasten- oder Cremeform.
Graisse et huile pure, beurre, produits marinés et conservées à l'huile, sauces grasses (par ex. mayonnaise, vinaigrette), pâtisserie avec des substances grasses en surface, noix en pâte ou en crème
Pure fat and oil, butter, marinated and products in oil, greasy sauces (e.g. mayonnaise, salad dressing), pastry confectionery with fatty substances on the surface, nuts in paste or cream form

Anwendungen

Applications

Applications

- Für gängige Handsiegelgeräte
Pour les dispositifs de scellage à main courants
For common hand-held sealing devices
- Siegeltemperatur ~145°C, abhängig von Siegelzeit, Werkzeugdruck und Schale
Température de scellage ~145°C, en fonction du temps de scellage, de la pression de l'outil et du bol
Sealing temperature ~145°C, depending on sealing time, mold pressure and tray
- Folie vor Verarbeitung 48h in der zu verarbeitenden Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit lagern
Stocker le film dans la température et l'humidité à traiter pendant 48h avant le traitement
Store foil in the temperature and humidity to be processed for 48h before processing

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

- ☒ 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
- ☒ Tiefkühlung
 Congélateur -20°C
 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
- ☒ **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)
- ☒ Zellulosefolie: **RICHTLINIE 2007/42/EG** über Materialien und Gegenstände aus Zellglasfolien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 Film cellulosique: **DIRECTIVE 2007/42/CE** relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
 Cellulose film: **DIRECTIVE 2007/42/EC** relating to materials and articles made of regenerated cellulose film intended to come into contact with foodstuffs
- ☒ **Empfehlung XIV** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)
Recommandation XIV de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (BfR)
Recommendation XIV of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR)

Gesamtmigration

Migration globale

Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

Testbericht: 16327, 16327.M: SQTS 2018L07940

Rapport du test: 17632, 22256, 22257; 22857: SQTS

Test report: 2018L23711

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

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm². Bei D2 liegen die OML Werte mit einem Korrekturfaktor von mindestens X/3 im Bereich des Limits.
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².
 Pour D2, les valeurs OML avec le facteur de correction au moins X/3 sont dans la plage de la limite.
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm².
 For D2 the OML values with correction factor at least X/3 are in the range of the limit.

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
1,1,1-trimethylolpropane	77-99-6	6
Acrylamide	79-06-1	nd
Acrylic acid	689-12-3	6
Methacrylic acid, methyl ester	868-77-9	6
2,6-Toluene diisocyanate	91-08-7	1
Alpha-methyl styrene	98-83-9	0.05
Acrylic acid, 2-ethylacrylat	25134-51-4	0.05
2-Ethyl-1-hexanol	104-76-7	30
Glycidyl methacrylate	101-90-6	0.02

Substanz Substance Substance	CAS-Nr./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No	SML mg/kg LMS mg/kg SML mg/kg
Tetrahydrofuran	109-99-9	0.6
1,4-butanediol		5
Diethyleneglycol	111-46-6	30
Acrylic acid, n-butyl ester	141-32-2	6
2-Aminoethanol	141-43-5	0.05
Caprolactone	502-44-3	0.05
2,4-toluene diisocyanate	584-84-9	1
Hexamethylene diisocyanate	822-06-0	1
Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate	2082-79-3	6
2-methyl-4-isothiazolin-3-one	2682-20-4	0.5
Terephthalic acid	100-21-0	7.5
Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols	147993-59-7	1.8
Mixture of: 5-chloro-2-methyl-4-isothiazolin-3-one and 2-methyl-2H-isothiazol-3-one (3:1)	55965-84-9	
Cyclopentasiloxane, decamethyl	541-02-6	
Dodecamethylcyclohexasiloxan	540-97-6	
1,2-Benzisothiazolin-3-one	2634-33-5	

- Die Richtwerte werden eingehalten
 Les valeurs indicatives sont respectées
 The guide values are complied with

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

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:

01035



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

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	E-Nr. N° E E No
Calcium Carbonate	E170
Sodium Nitrate	E251
Calcium Stearate	E470a
Sorbitan monostearate	E491
Sodium hydroxide	E524

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.

Funktionelle Barrieren

Barrières fonctionnelles

Functional barriers

- Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.
No functional barrier is used.

Produktionsstandort

Lieu de production

Production site

- Deutschland
Allemagne
Germany

Zolltarifnummer

Numéro tarif douanier

Customs duty number

3920.6200

01035



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

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.

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: 11 Version:
Datum: Date: 23.09.2024 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 10 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	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz