

01507

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



Backpapier beids. silik.

Papier cuisson siliconé

Baking paper silikonized

Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bezeichnung Désignation Description	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Typ Type Type	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 39x59cm, 500 Stk. 41g/m ² , 39x59cm, 500 pce 41g/m ² , 39x59cm, 500 pcs	Premiumbake	12123
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 32.5x53cm, 500 pcs 41g/m ² , 32.5x53cm, 500 pce 41g/m ² , 32.5x53cm, 500 pcs	Multibake	15324
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 64x52cm, 500 Stk. 41g/m ² , 64x52cm, 500 pce 41g/m ² , 64x52cm, 500 pcs	Multibake	15325
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 50x70cm, 500 Stk. 41g/m ² , 50x70cm, 500 pce 41g/m ² , 50x70cm, 500 pcs	Multibake	15326
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 40x60cm, 500 Stk. 41g/m ² , 40x60cm, 500 pce 41g/m ² , 40x60cm, 500 pcs	Premiumbake	22282
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 57x78cm, 500 Stk. 41g/m ² , 57x78cm, 500 pce 41g/m ² , 57x78cm, 500 pcs	Premiumbake	22283
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 57x98cm, 500 Stk. 41g/m ² , 57x98cm, 500 pce 41g/m ² , 57x98cm, 500 pcs	Premiumbake	22284
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m ² , 57cm x 200lfm 41g/m ² , 57cm x 200m 41g/m ² , 57cm x 200m	Multibake	24591
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	39g/m ² , 39x59cm 39g/m ² , 39x59cm 39g/m ² , 39x59cm	Multibake	24593

01507

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



Bezeichnung Désignation Description	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Typ Type Type	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	39g/m ² , 40x60cm 39g/m ² , 40x60cm 39g/m ² , 40x60cm	Multibake	24594
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	39g/m ² , 57x78cm 39g/m ² , 57x78cm 39g/m ² , 57x78cm	Multibake	24595
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	39g/m ² , 57x98cm, 500 Stk. 39g/m ² , 57x98cm 39g/m ² , 57x98cm	Multibake	24598

Material/Zusammensetzung

Matériel/composition

Material/composition

Fettdichtes Backpapier, beidseitig mit Silikon beschichtet, 100% Frischfaser

Papier cuisson imperméable aux graisses, enduit de silicone sur les deux faces, 100% fibres vierges

Greaseproof baking paper, coated with silicone on both sides, 100% virgin fiber

Multibake Hervorragende Trennbarkeit für die meisten Backwaren für den professionellen Einsatz.
Excellent détachabilité pour la plupart des produits de boulangerie à usage professionnel.
Excellent release for most of baking goods for professional use.

Premiumbake Premium Trennbarkeit für alle Backwaren, einschließlich Salzbrezeln, Knäckebrot und extrem klebrige Produkte. Geeignet für den Einsatz in Kontaktgrills.
Détachabilité premium pour tous les produits de boulangerie, y compris les bretzels salés, le pain croustillant et les produits extrêmement collants. Convient aux grils de contact.
Premium release for all baking goods including salt pretzels, crisp bread and extremely sticky products. Suitable for use in contact grills.

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:

Température de stockage: 0-40°C

Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit: trocken

Humidité relative: sec

Relative humidity: dry

Lagerzeit: Monate

Durée de stockage: 36 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:

- feuchte
humides
moist
- fettige
grasses
fatty
- trockene
sèches
dry

Anwendungen
Applications
Applications

Back- und Kochpapier ist für den einmaligen Gebrauch in traditionellen Backöfen, Mikrowellenöfen und Bratpfannen vorgesehen (einmalige Verwendung). Darüber hinaus ist das Papier für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bei Raumtemperatur sowie in Kühl- und Gefrierschränken geeignet.

Le papier de cuisson et de pâtisserie est destiné aux applications à usage unique dans les fours conventionnels, les fours à micro-ondes et les poêles à frire (usage unique). En outre, le papier convient à la conservation des aliments à température ambiante, dans les réfrigérateurs et les congélateurs.

Baking and Cooking paper is intended to be used for single use-applications in conventional ovens, microwave ovens and frying pans (one time use). Additionally the paper is suitable for food preservation in room temperature, and in refrigerators and freezers.

Gerät Appareil Appliance	Temperaturbereich Plage de température Temperature range	Erfahrungsgemäße Nutzungsdauer Durée d'utilisation expérimentée Experienced usage time
Gefrierschrank Congélateur Freezer	-30...0 °C (-22 ...32°F)	12 Monate 12 mois 12 months
Kühlschrank Réfrigérateur Refridgerator	+4 .+7 °C (39...44°F)	2 Monate 2 mois 2 months
Raum Salle Room	+15 .+30 °C (59...86°F)	Je nach Lebensmittelart; trockene Lebensmittel bis zu 12 Monate Selon le type d'aliment; aliments secs jusqu'à 12 mois According to food type; Dry foods up to 12 months
Mikrowellenherd Four à micro-ondes Microwave oven	max +150 °C (302 °F)	30 min

Gerät Appareil Appliance	Temperaturbereich Plage de température Temperature range	Erfahrungsgemäße Nutzungsdauer Durée d'utilisation expérimentée Experienced usage time
Bratpfanne, Kontaktgrill, Merrychef®, Turbochef® Poêle à frire, Grille de contact, Merrychef®, Turbochef® Frying pan, contact grill, Merrychef®, Turbochef®	max +300 °C (572 °F)	10 min, wenn mindestens 80 % des Papiers mit Lebensmitteln bedeckt sind. 10 min, si au moins 80 % du papier est recouvert d'aliments. 10 min, if at least 80 % of paper is covered by food.
Konventioneller Backofen Four conventionnel Conventional oven	+220 °C (428 °F) +200 °C (392 °F) +180 °C (356 °F) +150 °C (302 °F) +60..+100 °C (140....212 °F) < +60 °C (< 140 °F)	Wenn mindestens 80 % des Papiers mit Lebensmitteln bedeckt sind, dann: Si au moins 80 % du papier est recouvert d'aliments, alors: If at least 80 % of paper is covered by food, then: 30 min 60 min 120 min 4 h 12 h 24 h
Heissluftfritteuse Friteuse à air Air fryer	max +220 °C (428 °F)	max 60 min

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
- ☒ Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**) §§30 und 31
Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB) §§30 et 31
German Food and Feed Code (LFGB) §§30 and 31

- 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)
- 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)
- Empfehlung XXXVI/2** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)
Recommandation XXXVI/2 de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (BfR)
Recommendation XXXVI/2 of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
- DM 21/03/1973**
DM 21/03/1973
DM 21/03/1973

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"/> A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	4h	Reflux
<input checked="" type="checkbox"/> B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/v)	4h	100°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	225°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	30m	250°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

- Das Material kann Stoffe mit spezifischem Migrationslimit enthalten. Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt.
 Le matériau peut contenir des substances ayant une limite de migration spécifique. Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation.
 The material may contain substances with a specific migration limit. Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use.

01507

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	CAS-Nr. N° CAS CAS No	E-Nr. N° E E No	Konzentration Concentration Concentration
Sorbinsäure Acide sorbique Sorbic acid	0000110-44-1	E200	<0,01%
Sorbitanmonostearat Monostéarate de sorbitane Sorbitan monostearate	0001338-41-6	E491	0,00%
Polyethylenglycolsorbitanmonooleat Monooléate de polyéthylèneglycol sorbitane Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6	E433	0,00%
Xanthan-Gummi Gomme de xanthane Xanthan gum	0011138-66-2	E415	0,00%
Kolloidales Siliziumdioxid Colloidal silica Silice colloïdale	0007631-86-9	E551	<0,05%
Ammoniumsulfat Sulfate d'ammonium Ammonium sulfate	7783-20-2	E517	0,04%
Adipinsäure Acide adipique Adipic acid	0000124-04-9	E355	0,00%

Andere Substanzen

Autres substances

Other substances

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:
 Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement ajoutées au matériau:
 The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

- Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS) gemäss **VERORDNUNG (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle
 Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS) conformément au **RÈGLEMENT (UE) 2025/40** relatif aux emballages et aux déchets d'emballages
 Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) according to **REGULATION (EU) 2025/40** on packaging and packaging waste
- MOSH (MOAH)
 MOSH (MOAH)
 MOSH (MOAH)
- Chlor
 Chlore
 Chlorine
- Bisphenole
 Bisphénols
 Bisphenols
- Schwermetalle
 Métaux lourds
 Heavy metals

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Rezyklate
Matériaux recyclés
Recyclates <input checked="" type="checkbox"/> Phthalate
Phtalates
Phthalates <input checked="" type="checkbox"/> SVHC Stoffe > 0,1% Massenprozent
Substances SVHC > 0,1% en pourcentage de
masse
SVHC substances > 0.1% by mass | <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> GMO
OMG
GMO <input checked="" type="checkbox"/> Allergene
Allergènes
Allergens |
|--|---|

Wiederverwendbarkeit

Réutilisation

Reusability

Back- und Kochpapiere sind grundsätzlich für den einmaligen Gebrauch konzipiert, so dass es in unserer Verantwortung liegt, dies zu gewährleisten.

Dennoch kann es in der Regel mehrfach verwendet werden, abhängig von einer Vielzahl von Parametern, wie z.B. Backtemperatur, Backzeit, Feuchtigkeit des Backgutes, Abdeckfläche.

Auf die weitere Handhabung des Papiers können wir keinen Einfluss nehmen. Fett, Speisereste und andere Verschmutzungen haben einen erheblichen Einfluss auf die Wiederverwendbarkeit (sowohl auf die Hitzebeständigkeit als auch auf die Trennfunktion). Da wir diese Faktoren nicht kennen und nicht beeinflussen können, liegt die Wiederverwendbarkeit der Papiere in der Verantwortung des Kunden.

Insbesondere unter hygienischen Gesichtspunkten raten wir generell von einer Wiederverwendung des Papiers ab. HACCP-zertifizierte Betriebe, die nach einem definierten Hygienestandard produzieren, verwenden Backpapier prinzipiell nur einmal. Damit vermeiden sie zum Beispiel Kreuzkontaminationen und bieten ein Höchstmass an Produktsicherheit.

Les papiers de cuisson et de cuisine sont essentiellement conçus pour un usage unique, et il est donc de notre responsabilité de le garantir. Néanmoins, il peut généralement être utilisé plusieurs fois en fonction de divers paramètres, tels que la température et le temps de cuisson, l'humidité des aliments cuits, la surface couverte. Nous ne sommes pas en mesure d'influer sur le traitement ultérieur du papier. La graisse, les restes d'aliments et autres salissures ont une influence considérable sur la possibilité de réutilisation (sur la résistance à la chaleur ainsi que sur la fonctionnalité de démoulage). Comme nous n'avons aucune connaissance de ces facteurs et que nous ne pouvons pas les influencer, la réutilisabilité des papiers relève de la responsabilité des clients.

En ce qui concerne les aspects hygiéniques en particulier, nous conseillons généralement de ne pas réutiliser le papier. Les entreprises certifiées HACCP, qui produisent conformément à une norme d'hygiène définie, n'utilisent principalement le papier de cuisson qu'une seule fois. Elles évitent ainsi, par exemple, la contamination croisée et offrent une sécurité maximale au produit.

Baking and cooking papers are basically designed for a one-time use, so it is within our responsibility to ensure this. Nevertheless it can be generally used several times depending on a variety of parameters, like e.g. baking temperature, baking time, humidity of baking food, coverage area.

We are not able to influence the further handling of the paper. Fat, food remains and other soiling have a considerable influence on the re-usability (on the heat resistance as well as the release functionality). As we have no knowledge of these factors and cannot influence them, the re-usability of the papers is under the customers' responsibility.

Particularly with regard to hygienic aspects we generally advise not to re-use the paper. HACCP-certified enterprises, which are producing according to a defined hygienic standard, are principally just using baking paper once. Herewith they avoid for example cross-contamination and offer a maximum of product safety.

Hitzebeständigkeit
Résistance à la chaleur
Heat Resistance

Um eine optimale Produktsicherheit zu gewährleisten, folgen die europäischen Gesetze der deutschen Empfehlung BFR XXXVI/2. Sie schreibt eine Temperatur von 220°C (428°F) vor. Um den geltenden Lebensmittelvorschriften zu entsprechen, ist in den meisten Ländern, in denen es nicht erlaubt ist, Backpapiere mit höheren Temperaturen auf den Markt zu bringen, eine Höchsttemperatur von 220 °C aufgedruckt.

In den nordischen Ländern Dänemark, Finnland, Norwegen und Schweden können die Hersteller durch eine Risikobewertung nachweisen, dass sie für den Kontakt mit Lebensmitteln bei Temperaturen von bis zu 250 °C geeignet sind.

Bei der Risikobewertung wurden zwei Arten von Risiken ermittelt:

A) das Risiko eines Brandes oder einer physischen Beschädigung und
B) das Risiko, bei Kontakt mit Lebensmittelsimulanzien nicht inert zu sein. Die Bewertung erfolgt durch die Durchführung entsprechender Tests mit repräsentativen Proben.

Prüfung der physikalischen Hitzebeständigkeit und Entzündung:

Die Hitzebeständigkeit des Papiers wurde mit und ohne Backwaren gemessen. Als Ergebnis erhielten wir die Bestätigung, dass die Back- und Kochpapiere Backvorgänge bis zu 300°C (572°F) für 10 Minuten aushalten, unter folgender Bedingung: Das Backpapier muss mindestens zu 80% mit Backgut bedeckt sein. Unbedecktes (glattes) Papier auf dem Blech neigt dazu, bei hohen Temperaturen braun zu werden. Es wird auch brüchig, aber es brennt nicht an.

Laut einer Studie wird das Papier sehr schnell braun und brüchig bei einer Temperatur von etwa 250-280°C (482-536°F). Der tatsächliche Entzündungspunkt, bei dem das Papier Feuer fängt, liegt jedoch bei über 440 °C (824 °F). Die Differenz zwischen der empfohlenen Höchsttemperatur von 220°C (428°F) und dem tatsächlichen Entzündungspunkt von >440°C (824°F) beträgt daher ≈220 °C (396°F), was nach unserem Verständnis eine ausreichende Sicherheitsmarge zulässt, und es ist daher sicher, Backpapier bei Temperaturen bis 250°C (482°F) zu verwenden.

Das Verbrennen von Papier in Haushalts- oder Profibacköfen beruht auf einer fehlerhaften Anwendung seitens des Benutzers (verschmutzter Ofen, Kontakt mit Heizelementen). Daher ist jeder Kontakt des Papiers mit den Heizelementen und Seitenwänden zu vermeiden. Und auf ein sauberes Gerät (frei von fettigen Rückständen) achten.

Afin de garantir une sécurité optimale des produits, la législation européenne suit la recommandation allemande BFR XXXVI/2 qui prescrit une température de 220°C (428°F). Afin de respecter la législation alimentaire en vigueur, une température maximale de 220 °C est imprimée dans la plupart des pays où il est interdit de commercialiser des papier cuisson siliconé à des températures plus élevées.

Dans les pays nordiques, à savoir le Danemark, la Finlande, la Norvège et la Suède, une évaluation des risques permet aux fabricants de démontrer qu'ils peuvent entrer en contact avec des denrées alimentaires à des températures allant jusqu'à 250 °C.

L'évaluation des risques a identifié deux types de risques :

A) le risque d'incendie ou de dommage physique et
B) le risque de ne pas être inertes en cas de contact avec des simulateurs d'aliments. L'évaluation est réalisée en effectuant les tests appropriés sur des échantillons représentatifs.

Essai de résistance physique à la chaleur et à l'inflammation:

La résistance à la chaleur du papier a été mesurée avec et sans produits de boulangerie. Comme résultat, nous avons obtenu la confirmation que les papiers de cuisson et de cuisson au four peuvent supporter des processus de cuisson jusqu'à 300°C (572°F) pendant 10 minutes, à la condition suivante : Le papier cuisson siliconé doit être recouvert au moins à 80% par les aliments à cuire. Le papier non recouvert (lisse) sur la plaque a tendance à brunir à haute température. Il devient également cassant, mais ne brûle pas.

Selon une étude, le papier brunit et se fragilise très rapidement à une température d'environ 250-280°C (482-536°F). Cependant, le point d'inflammation réel auquel le papier prend feu se situe à plus de 440 °C (824 °F). La différence entre la température maximale recommandée de 220°C (428°F) et le point d'inflammation réel de >440°C (824°F) est donc de ≈220°C (396°F), ce qui, selon nous, laisse une marge de sécurité suffisante, et il est donc sûr d'utiliser du papier cuisson siliconé à des températures allant jusqu'à 250°C (482°F).

La combustion du papier dans les fours domestiques ou professionnels est due à une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur (four encrassé, contact avec les éléments chauffants). Il faut donc éviter tout contact du papier avec les éléments chauffants et les parois latérales. Et veiller à ce que l'appareil soit propre (exempt de résidus graisseux).

For best product safety, the European laws are following the German recommendation BFR XXXVI/2. It prescribes a temperature of 220°C (428°F). To comply with valid food regulations maximum temperature of 220°C is printed on cases in most countries, where it is not legal to market baking papers with higher temperatures.

It is possible for manufacturers to demonstrate suitability for use in food contact at temperatures up to 250 °C (482°F) in Nordic countries, Denmark, Finland, Norway and Sweden, by conducting a risk assessment.

For the risk assessment, we identified two types of risks:

- A) a risk of fire or physical degradation and
- B) a risk of being non-inert in contact with food simulants. The assessment is carried out by conducting relevant tests with representative samples.

Testing of physical heat resistance and ignition of SAGA baking paper:

Heat resistance of paper was measured with and without baking goods. As a result we got the confirmation that our baking and cooking papers can stand baking processes up to 300°C (572°F) for 10 minutes under following condition: baking paper must be covered at least with 80% baking goods. Uncovered (plain) paper on tin tends to get brown under high temperatures. It is getting brittle as well but it does not start burning.

According to one study the paper starts getting brown and brittle very rapidly at a temperature around 250-280°C (482-536°F). However, the actual ignition point, at which the paper catches fire is above 440°C (824°F). The difference between the recommended maximum temperature of 220°C (428°F) and the actual ignition point of >440°C (824°F) is therefore ≈220 °C (396°F), which to our understanding allows a sufficient safety margin, and it is therefore safe to use baking paper in the temperatures up to 250°C (482°F).

Burning paper in household or professional ovens is based on faulty application from user's side (dirty oven, contact with heating elements). Therefore any contact of the paper with the heating elements and side walls shall be avoided. And care about a clean device (free from greasy residues).

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.

01507

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/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: Établi par: ALON Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by: 	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 7 Version:
Datum: Date: 17.04.2026 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 6 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 verkauf@pacovis.ch www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 2266 65317 Fax ++43 2266 65317 42 office@pacovis.at www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 7123 3800 40 Fax +49 7123 3800 429 mail@pacovis.de www.pacovis.de/metzingen	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 objednavky@pacovis.cz www.pacovis.cz