

01646

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



# Backpapier

## Papier de cuisson

### Baking paper

#### 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
Backpapier beids. silik., weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m <sup>2</sup> , 20x40cm	24174
Backpapier beids. silik., weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g/m <sup>2</sup> , 35x55cm	22794
Backpapier beids. silik., weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	39g/m <sup>2</sup> , 258.9x665mm	37820
Backpapier beids. silik., weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	39g/m <sup>2</sup> , 495x670mm	37824

#### Material/Zusammensetzung

#### Matiériel/composition

#### Material/composition

Backpapier aus gebleichter Zellulose, oberflächenbeschichtet mit Silikon; gute Trennwirkung bei den meisten Backwaren

Papier sulfuré fabriqué à partir de pulpe blanchie et enduit de silicone en surface. Bon démoulage pour la plupart des types de pâtisseries.

Greaseproof paper made of bleached pulp and surface sized with silicone

Good release towards most types of baking good

#### 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

01646

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



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"/> trockene<br>sèches<br>dry  | <input checked="" type="checkbox"/> fettige<br>grasses<br>greasy |
| <input checked="" type="checkbox"/> fettfreie Lebensmittel<br>aliments sans graisse<br>fat-free food |  |

### Anwendungen Applications Applications

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Tiefkühlung<br>Congélation<br>Freezer  | -30...0°C  | 12 mon  |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kühlung<br>Réfrigération<br>Refridgerator  | +4...+7°C  | 2 mon   |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Raumtemperatur<br>Température ambiante<br>Roome  | +15...+30°C  |   | je nach Lebensmittelart; trockene Lebensmittel bis zu 12 Monaten<br>selon le type d'aliment; aliments secs jusqu'à 12 mois<br>according to food type; dry foods up to 12 months  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Erhitzen auf<br>Chauffage à<br>Heating up to   | +220°C<br>+200°C<br>+180°C<br>+150°C<br>+60...+100°C<br><+60°C | 30 min<br>60 min<br>120 min<br>4h<br>12h<br>24h | vorausgesetzt, dass mindestens 80 % des Papiers von Lebensmitteln bedeckt sind<br>à condition qu'au moins 80 % du papier soit couvert par des denrées alimentaires<br>provided that at least 80% of paper is covered by food |
| <input checked="" type="checkbox"/> Mikrowelle<br>Micro-ondes<br>Microwave   | max +150°C   | 30 min  |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Frying pan<br>Contact grill<br>Merrychef®<br>Turbochef®  | max +300°C   | 10 min  | vorausgesetzt, dass mindestens 80 % des Papiers von Lebensmitteln bedeckt sind<br>à condition qu'au moins 80 % du papier soit couvert par des denrées alimentaires<br>provided that at least 80% of paper is covered by food |
| <input checked="" type="checkbox"/> Back- und Kochpapier ist grundsätzlich für den einmaligen Gebrauch bestimmt, daher liegt es in unserer Verantwortung, dies sicherzustellen. Dennoch kann es in der Regel mehrmals verwendet werden, abhängig von verschiedenen Faktoren wie z. B. Backtemperatur, Backzeit, Feuchtigkeit der Backwaren und bedeckter Fläche. Als Hersteller hat der Papierhersteller keinen Einfluss auf die weitere |  |   |  |

Verwendung des Papiers. Fett, Speisereste und andere Verschmutzungen haben einen erheblichen Einfluss auf die Wiederverwendbarkeit (sowohl auf die Hitzebeständigkeit als auch auf die Trennfunktion). Da der Hersteller keine Kenntnis von diesen Faktoren hat und diese nicht beeinflussen kann, liegt die Wiederverwendbarkeit der Papiere in der Verantwortung der Kunden. Insbesondere im Hinblick auf hygienische Aspekte raten wir generell davon ab, das Papier wiederzuverwenden. HACCP-zertifizierte Betriebe, die nach einem definierten Hygienestandard produzieren, verwenden Backpapier grundsätzlich nur einmal. Damit vermeiden sie beispielsweise Kreuzkontaminationen und bieten ein Höchstmass an Produktsicherheit.

Les papiers de cuisson sont essentiellement conçus pour un usage unique, et il est donc de notre responsabilité de veiller à ce qu'il en soit ainsi. Néanmoins, ils peuvent généralement être utilisés plusieurs fois en fonction de divers paramètres, tels que la température de cuisson, la durée de cuisson, l'humidité des aliments cuits ou la surface recouverte. En tant que fabricant, le producteur de papier n'est pas en mesure d'influencer l'utilisation ultérieure du papier. La graisse, les résidus alimentaires et autres salissures ont une influence considérable sur la réutilisabilité (tant sur la résistance à la chaleur que sur la fonction antiadhésive). Comme il n'a aucune connaissance de ces facteurs et ne peut les influencer, la réutilisabilité des papiers relève de la responsabilité des clients. En particulier en ce qui concerne les aspects hygiéniques, nous déconseillons généralement de réutiliser le papier. Les entreprises certifiées HACCP, qui produisent selon une norme d'hygiène définie, n'utilisent en principe le papier de cuisson qu'une seule fois. Elles évitent ainsi, par exemple, la contamination croisée et offrent une sécurité maximale pour les produits.

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. As a producer, the paper manufacturer is 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 it has 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.

## 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**
- ☒ **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)
- ☒ **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 (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (bzgl. Schwermetalle)  
**RÈGLEMENT (UE) 2025/40** relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (conc. métaux lourds)  
**REGULATION (EU) 2025/40** on packaging and packaging waste (regarding heavy metals)

### Gesamtmigration

#### Migration globale

#### Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

	<b>Simulanz</b> <b>Simulant</b> <b>Simulant</b>	<b>Zeit</b> <b>Durée</b> <b>Time</b>	<b>Temperatur</b> <b>Température</b> <b>Temperature</b>
☒ A	Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	4h	at reflux
☒ B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	4h	100°C
☒ D2	Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	225°C
☒ 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	30min	250°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm<sup>2</sup>.  
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm<sup>2</sup>.  
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm<sup>2</sup>.

### Angaben zur spezifischen Migration

#### Informations relatives à la migration spécifique

#### Information on the specific migration

<b>Art</b> <b>Type</b> <b>Type</b>	<b>Simulanz</b> <b>Simulant</b> <b>Simulant</b>	<b>Zeit</b> <b>Durée</b> <b>Time</b>	<b>Temperatur</b> <b>Température</b> <b>Temperature</b>	<b>Ergebnis</b> <b>Résultat</b> <b>Result</b>
Specific (BPA)	☒ A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	8h	at reflux	not detectable

Specific (BPA)	<input checked="" type="checkbox"/> B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	8h	100°C	not detectable
Specific (BPA)	<input checked="" type="checkbox"/> D2	Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	175°C	not detectable
Specific (PAA)	<input checked="" type="checkbox"/> B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	8h	100°C	not detectable
Specific (Hg, Pb)	<input checked="" type="checkbox"/> B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	8h	100°C	Lead:<0.01 mg/kg Mercury: not detectable

#### 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:

Substance	E code	CAS no.	Concentration in product
Sorbic acid	E200	110-44-1	<0,01%
Sorbitan monostearate	E491	1338-41-6	0,00%
Polyethylene glycol sorbitan monostearate	E433	9005-65-6	0,00%
Xanthan gum <sup>1)</sup>	E415	11138-66-2	0,00%
Potassium sorbate <sup>2)</sup>	E202	24634-61-5	0,00%
Colloidal silica	E551	7631-86-9	<0,05%
Ammonium sulfate	E517	7783-20-2	<0,04%
Adipic acid	E355	124-04-9	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:

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Chlor<br>Chlore<br>Chlorine  | <input checked="" type="checkbox"/> Bisphenol A, F, S<br>Bisphénol A, F, S<br>Bisphenol A, F, S                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schwermetalle<br>Métaux lourds<br>Heavy metals   | <input checked="" type="checkbox"/> Gluten<br>Gluten<br>Gluten  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gentechnisch veränderte Produkte (GVO)<br>Produits génétiquement modifiés (OGM)<br>Genetically modified products (GMO) | <input checked="" type="checkbox"/> Melamin<br>Mélamine<br>Melamine   |
| <input checked="" type="checkbox"/> PFAS<br>PFAS<br>PFAS   | <input checked="" type="checkbox"/> IsopropylThioXanthon(ITX)<br>IsopropylThioXanthon(ITX)<br>IsopropylThioXanthon(ITX) |

01646

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



- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> BADGE, NOGE, BFDGE<br><a href="#">BADGE, NOGE, BFDGE</a><br>BADGE, NOGE, BFDGE   | <input checked="" type="checkbox"/> Phthalates<br><a href="#">Phtalates</a><br>Phthalates          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Recyceltes Material und optische Aufheller (OBA)<br><a href="#">Matières recyclées et agents de blanchiment optiques (OBA)</a><br>Recycled material and optical brightening agents (OBA) | <input checked="" type="checkbox"/> Polycarbonat<br><a href="#">Polycarbonate</a><br>Polycarbonate |
| <input checked="" type="checkbox"/> Mineralöl<br><a href="#">Huile minérale</a><br>Mineral oil   | <input checked="" type="checkbox"/> Allergene<br><a href="#">Allergènes</a><br>Allergens           |

**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: <a href="#">Etabli par:</a> STOL Created by:	Freigegeben durch: <a href="#">Approuvé par:</a>  Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: <a href="#">Version:</a> 4 Version:
Datum: <a href="#">Date:</a> 29.05.2026 Date:			Ersetzt Version: <a href="#">Remplace version:</a> 3 Replaces version:

01646

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



<p>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></p>	<p>Pacovis Österreich GmbH &amp; 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></p>	<p>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></p>	<p>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></p>
--	--	--	--