

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 ² , 20x40cm | 24174 |
| | 41 g/m ² , 35x55cm | 22794 |

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Papier, beideseitig silikonisiert

Bei den Produkten handelt es sich um hochraffinierte Papiere mit guter Fettdichtigkeit. Das Papier hat im Allgemeinen eine geringe Luftdurchlässigkeit.

Papier, siliconé sur les deux faces

Les produits sont des papiers hautement raffinés avec une bonne imperméabilité aux graisses. Le papier présente généralement une faible perméabilité à l'air.

Paper, siliconized on both sides

The products are highly refined papers with good greaseproofing. The paper generally has low air permeability.

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

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:

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

Anwendungen
Applications
Applications

- Back- und Kochpapiere sind grundsätzlich für den einmaligen Gebrauch bestimmt. Trotzdem kann es im Allgemeinen mehrmals verwendet werden, abhängig von einer Vielzahl von Parametern, wie z. Backtemperatur, Backzeit, Luftfeuchtigkeit der Backwaren, Abdeckbereich. Als Produzent können wir den weiteren Umgang mit dem Papier nicht beeinflussen. Fett, Speisereste und andere Verschmutzungen haben einen erheblichen Einfluss auf die Wiederverwendbarkeit (auf die Wärmebeständigkeit sowie die Freisetzungsfunktionalität). Da wir diese Faktoren nicht kennen und nicht beeinflussen können, liegt die Wiederverwendbarkeit der Papiere in der Verantwortung des Kunden.

Le papier sulfuré et le papier de cuisson sont en principe destinés à un usage unique. Néanmoins, il peut généralement être utilisé plusieurs fois, en fonction d'un grand nombre de paramètres, tels que la température de cuisson, le temps de cuisson, l'humidité des produits de boulangerie, la zone de couverture. En tant que producteur, nous ne pouvons pas influencer l'utilisation ultérieure 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 libération). Comme nous ne connaissons pas ces facteurs et ne pouvons pas les influencer, la réutilisabilité du papier relève de la responsabilité du client.

Baking and cooking papers are basically intended for single use. Nevertheless, it can generally be used several times, depending on a variety of parameters, such as baking temperature, baking time, humidity of the baked goods, covering area. As a producer, we cannot influence the further handling of the paper. Grease, food residues and other contaminants have a significant impact on reusability (on heat resistance as well as release functionality). Since we do not know and cannot influence these factors, the reusability of the papers is the responsibility of the customer.

01646

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



- Hitzebeständig bis
 Résistant à la chaleur jusqu'à
 Heat-resistant up to

| Appliance | Temperature range | Experienced usage time |
|-------------------|-------------------|---|
| Freezer | -30...0 °C | 12 months |
| Refridgerator | +4 ...+7 °C | 2 months |
| Room | +15 ...+30 °C | According to food type; Dry foods up to 12 months |
| Conventional oven | | If at least 80 % of paper is covered by food, then: |
| | +220 °C | 30 min |
| | +200 °C | 60 min |
| | +180 °C | 120 min |
| | +150 °C | 4 hours |
| | +60...+100 °C | 12 hours |
| | < +60 °C | 24 hours |
| Microwave oven | max +150 °C | 30 min |
| Frying pan | up to +300 °C* | 10 min provided that at least |
| Contact grill | | 80 % of paper is covered by |
| Merrychef® | | food. |
| Turbochef® | | |

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)

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 | at reflux |
| <input checked="" type="checkbox"/> B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/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 | 30min | 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**

- Die Probe wurde spezifisch analysiert auf folgende Stoffe und Stoffgruppen

- Primäre aromatisch Amine
- BPA
- Schwermetalle

L'échantillon a été spécifiquement analysé pour les substances et groupes de substances suivants

- Amines aromatiques primaires
- BPA
- Métaux lourds

The sample was specifically analyzed for the following substances and substance groups

- Primary aromatic amines
- BPA
- heavy metals

01646

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



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 Chlore Chlorine | <input checked="" type="checkbox"/> Bisphenol A, F, S Bisphénol A, F, S Bisphenol A, F, S |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schwermetalle Métaux lourds Heavy metals | <input checked="" type="checkbox"/> Gluten Gluten Gluten |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gentechnisch veränderte Produkte (GVO) Produits génétiquement modifiés (OGM) Genetically modified products (GMO) | <input checked="" type="checkbox"/> Melamin Mélamine Melamine |
| <input checked="" type="checkbox"/> PFAS PFAS PFAS | <input checked="" type="checkbox"/> IsopropylThioXanthon(ITX) IsopropylThioXanthon(ITX) IsopropylThioXanthon(ITX) |
| <input checked="" type="checkbox"/> BADGE, NOGE, BFDGE BADGE, NOGE, BFDGE BADGE, NOGE, BFDGE | <input checked="" type="checkbox"/> Phthalates Phtalates Phthalates |
| <input checked="" type="checkbox"/> Recyceltes Material und optische Aufheller (OBA) Matières recyclées et agents de blanchiment optiques (OBA) Recycled material and optical brightening agents (OBA) | <input checked="" type="checkbox"/> Polycarbonat Polycarbonate Polycarbonate |
| <input checked="" type="checkbox"/> Mineralöl Huile minérale Mineral oil | <input checked="" type="checkbox"/> Allergene Allergènes 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.

01646

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: CAMA Created by: | Freigegeben durch: Approuvé par: Released by: |  Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing) | Version: Version: 3 Version: |
| Datum: Date: 06.12.2023 Date: | | | Ersetzt Version: Remplace version: 2 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 |