

02738

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



Backpapier

Papier 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	399m ² , 37x57cm 399m ² , 37x57cm 399m ² , 37x57cm	24592
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 24x57cm 399m ² , 24x57cm 399m ² , 24x57cm	24592.W
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 43cm x 200lfm 399m ² , 43cm x 200m 399m ² , 43cm x 200m	24599
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 50cm x 200lfm 399m ² , 50cm x 200m 399m ² , 50cm x 200m	24600
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 57cm x 200lfm 399m ² , 57cm x 200m 399m ² , 57cm x 200m	24601
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	419m ² , 30x50cm 419m ² , 30x50cm 419m ² , 30x50cm	25170
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	419m ² , 57cm x 200lfm 419m ² , 57cm x 200m 419m ² , 57cm x 200m	25242
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 50cm x 200lfm 399m ² , 50cm x 200m 399m ² , 50cm x 200m	29901
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 26x61cm, 1000 Bg/Krt 399m ² , 26x61cm, 1000 feu/carton 399m ² , 26x61cm, 1000 sh/carton	38719
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 26x50cm, 1000 Bg/Krt 399m ² , 26x50cm, 1000 feu/carton 399m ² , 26x50cm, 1000 sh/carton	38720
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 53x65cm, 500 Bg/Krt 399m ² , 53x65cm, 500 feu/carton 399m ² , 53x65cm, 500 sh/carton	38721
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	399m ² , 58x68cm, 500Bg/Krt 399m ² , 58x68cm, 500 feu/carton 399m ² , 58x68cm, 500 sh/carton	38729

02738

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



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 ^{m²} , 11.6cm x 850l ^{fm} 41g ^{m²} , 11.6cm x 850l ^{fm} 41g ^{m²} , 11.6cm x 850l ^{fm}	38820
Backpapier beids. silik. weiss Papier cuisson siliconé blanc Baking paper silikonized white	41g ^{m²} , 36x56cm 41g ^{m²} , 36x56cm 41g ^{m²} , 36x56cm	39482

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Papier Faserquelle: Ungebleichte Frischfasern aus PEFC-zertifizierten, nachhaltig bewirtschafteten
 Papier Wäldern, FSC®-zertifizierten Wäldern sowie FSC CW-zertifiziertem Zellstoff
 Paper Bleichung: Alle Zellstoffe sind ECF (elementarchlorfrei) oder TCF (vollständig chlorfrei)
 Origine de la fibre : fibre vierge blanchie provenant de forêts gérées certifiées PEFC, de forêts
 certifiées FSC® et de pâte certifiée FSC CW
 Blanchiment : toutes les pâtes sont ECF (sans chlore élémentaire) ou TCF (totalement sans
 chlore)
 Fiber source Virgin fiber bleached from PEFC certified managed forest, FSC® certified forest,
 pulp certified FSC CW
 Bleaching: All pulps are ECF (Elementary chlorine free) or TCF (Totally chlorine free)

Silikonbeschichtung
 Revêtement en silicone
 Silicone coating

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:
 Température de stockage: 20°C
 Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:
 Humidité relative: 50%
 Relative humidity:

Lagerzeit: Monate
 Durée de stockage: 60 mois
 Storage time: months

Lagerbedingungen:
 Conditions de stockage: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
 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:

☒ wässrige ☒ fettige

02738

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



aqueuses

aqueous

grasses

greasy

- ☒ trockene
 sèches
 dry

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ Tiefkühlung
 Congélateur -18°C
 Deep freezing
- ☒ Backofen
 Four 220°C, 2h
 Oven
- ☒ Dampfgarer, Heissluftfritteuse, Bratpfanne und Plancha
 Cuisson à la vapeur, friteuse à air chaud, poêle et plancha
 Steam, airfryer, frying pan and plancha
- ☒ Mikrowelle
 Micro-ondes
 Microwave

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 (EU) 2025/40** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Art. 5 bzgl. Schwermetalle, PFAS)
RÈGLEMENT (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (article 5 conc. métaux lourds, PFAS)
REGULATION (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (article 5 regarding heavy metals, PFAS)
- ☒ **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
☒ A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	8h	60°C
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	8h	60°C
☒ Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v)	8h	60°C
☒ Isooctan Isooctane Isooctane	8h	60°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 enthält keine Stoffe mit spezifischem Migrationslimit.
 Le matériau ne contient aucune substance avec une limite de migration spécifique.
 The material does not contain any substances with a specific migration limit.
- ☒ Die Probe wurde spezifisch analysiert auf folgende Stoffe und Stoffgruppen:
 L'échantillon a été spécifiquement analysé pour les substances et groupes de substances suivants:
 The sample was specifically analyzed for the following substances and substance groups:
 - PCB
 - PCP

02738

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



- Schwermetalle
- Formaldehyd
- Anthrachinon
- Glyoxal
- PCB
- PCP
- Métaux lourds
- Formaldéhyde
- Anthraquinone
- Glyoxal
- PCB
- PCP
- Heavy metals
- Formaldehyde
- Anthraquinone
- Glyoxal

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:

1 dm²/165 ml

Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

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./Ref.-Nr. N° CAS/N° ref. CAS No/Ref. No
Acetic acid	64-19-7
Cellulose	9004-34-6
Hydroxyethylcellulose	9004-62-0

Mikrobiologie

Microbiologie

Microbiology

- ☒ Die Stichprobe wurde mikrobiologisch untersucht. Der mikrobiologische Befund der Probe ist unauffällig und entspricht der mikrobiologischen Grundbelastung.
 L'échantillon a été examiné pour les organismes mésophiles aérobies. Les résultats microbiologiques de l'échantillon sont discrets et correspondent aux niveaux de fond microbiologiques.
 The sample was microbiologically examined. The microbiological findings of the sample are inconspicuous and correspond to the basic microbiological load.

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.

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:

- | | |
|---|--|
| ☑ BADGE, NOGE, BFDGE
BADGE, NOGE, BFDGE
BADGE, NOGE, BFDGE | ☑ MOSH / MOAH
MOSH / MOAH
MOSH / MOAH |
| ☑ Bisphenol A
Bisphénol A
Bisphenol A | ☑ Allergene
Allergènes
Allergens |
| ☑ Nanomaterial
Nanomatérial
Nanomaterial | ☑ Titaniumdioxid(TiO ₂)
Dioxyde de titane (TiO ₂)
Titanium dioxide (TiO ₂) |
| ☑ Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)
Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS)
Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) | ☑ Toluol
Toluène
Toluene |
| ☑ PFOS, PFOA
SPFO, APFO
PFOS, PFOA | ☑ PVC, PVDC
PVC, PVDC
PVC, PVDC |
| ☑ Phthalate
Phtalates
Phthalates | ☑ Primäre aromatische Amine (PAA)
Amines aromatiques primaires (PAA)
Primary Aromatic Amines (PAA) |

Entsorgung und Verwertung

Élimination et valorisation

Disposal and Recycling

- Materialrecycling gemäss EN 13430
 Die Prüfung erfolgte gemäss der CEPI-Recyclingfähigkeits-Prüfmethode Version 2 (2022) und der Norm UNI 11743:2019. Das Backpapier ist gemäss dem 4evergreen-Protokoll als «geeignet für das Standard-Papierfabrik-Recycling bei 68/100» und gemäss der Aticelca-Bewertungsmethode 501:2019 als Stufe A für die Recyclingfähigkeit eingestuft.
 - energetische Verwertung gemäss EN 13431
 - Abfallrecycling: kompostierbar gemäss EN 13432
- Unter Berücksichtigung der oben genannten Punkte entsprechen die Artikel der Europäischen Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle

- Recyclage des matériaux conformément à la norme EN 13430
 Le test a été réalisé selon la méthode d'évaluation de la recyclabilité de la CEPI, version 2 (2022), et la norme UNI 11743:2019. Le papier sulfurisé est classé « adapté au recyclage standard en papeterie à 68/100 » selon le protocole 4evergreen et au niveau A de recyclabilité selon la méthode d'évaluation Aticelca 501:2019.
- valorisation énergétique selon la norme EN 13431
- recyclage des déchets : compostable selon la norme EN 13432
 Compte tenu des éléments susmentionnés, ces articles sont conformes au règlement européen (UE) n° 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages.
- Material recycling in accordance with EN 13430
 The test was conducted in accordance with the CEPI Recyclability Test Method, Version 2 (2022), and the UNI 11743:2019 standard. The baking paper is classified as "suitable for standard paper mill recycling at 68/100" according to the 4evergreen protocol and as Level A for recyclability according to the Aticelca assessment method 501:2019.
- Energy recovery in accordance with EN 13431
- Waste recycling: compostable in accordance with EN 13432
 Considering the above points, the articles are compliant with the European Regulation (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste

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.

02738

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: ALON Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 4 Version:
Datum: Date: 07.08.2026 Date:			Ersetzt Version: 3, 01936, Remplace version: 02123, Replaces version: 01936
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