

01730

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



# Siegelfolie Mylar 850

## Film à sceller Mylar 850

### Sealing film Mylar 850

#### 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
Siegelfolie Mylar 850 Film à sceller Mylar 850 Sealing film Mylar 850	185mm x 625lfm, 30my	26860
Siegelfolie PET transparent Film à sceller PET transparent Sealing film PET transparent	18.5cm x 250lfm, 30my	26233
Siegelfolie PET transparent Film à sceller PET transparent Sealing film PET transparent	30my, 35cm x 250lfm	26264

#### Material/Zusammensetzung

##### Matériel/composition

##### Material/composition

Mylar 850 ist eine coextrudierte, biaxial orientierte Polyesterfolie, die einseitig mit einer amorphen Heissiegelschicht aus Polyester versehen ist.

Le Mylar 850 est un film polyester coextrudé à orientation biaxiale revêtu sur une face d'une couche thermosoudable en polyester amorphe.

Mylar 850 is a coextruded, biaxially oriented polyester film with an amorphous polyester heat-sealing layer on one side.

#### Lagerbedingungen

##### Conditions de stockage

##### Storage conditions

Lagertemperatur:

Température de stockage: 15-25°C

Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:

Humidité relative: 50%

Relative humidity:

Lagerzeit:

Durée de stockage: 6 Monate

Storage time: 6 mois

Lagerbedingungen:

Conditions de stockage: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen  
ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Storage conditions: keep away from direct sunlight

## Eigenschaften

### Propriétés

### Properties

#### Siegelverbindungen:

#### Liaisons scellées:

#### Sealing bonds:

Diese Folie geht Siegelverbindungen mit APET, CPET, PVC, PVdC, Papier, Aluminium und mit sich selbst ein. Nicht peelbare Versiegelung vor und nach dem Kochvorgang (festsiegelnd).

Volle Siegelnahtfestigkeit ist eine Stunde nach Siegelung erreicht.

*Ce film forme une liaison avec APET, CPET, PVC, PVC, PVdC, papier, aluminium et lui-même.*

*Scellage non pelable avant et après la cuisson (fermeture étanche).*

*La résistance totale de la couture de scellage est atteinte une heure après le scellage.*

This film forms sealing bonds with APET, CPET, PVC, PVdC, paper, aluminum and with itself.

Non-peelable sealing before and after the cooking process (tight sealing).

Full seal strength is achieved one hour after sealing.

Eigenschaft Propriété Property	Norm Norme Norm	Wert, Einheit Valeur, unite Value, unit
Empfohlener Siegeltemperaturbereich: Plage de température de scellage recommandée: Recommended sealing temperature range:		180°C ± 40°C
Heissriegelfestigkeit - zwei versiegelbare Seiten: Solidité de scellage à chaud - deux côtés scellables: Heat seal resistance - two sealable sides:	140°C/40psi/1sec	1000 g/25 mm
Heissriegelfestigkeit - Siegelung auf der APET/CPET-Schale: Solidité de scellage à chaud - scellage sur la barquette APET/CPET: Heat seal resistance - sealing on the APET/CPET tray:	180°C/80psi/1sec	>1000 g/25 mm
Obere Schmelztemperatur: Température de fusion supérieure: Upper melting temperature:	ASTM E794	257.5°C ± 2.5°C
Wasserdampfdurchlässigkeit: Perméabilité à la vapeur d'eau: Water vapour permeability:	38°C-90% RH	13 g/m <sup>2</sup> /24h
Sauerstoffdurchlässigkeit: Perméabilité à l'oxygène: Oxygen permeability:	23°C-60/70% RH	56 cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24h

## 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:**

- alle Arten von Lebensmitteln  
tous les types de denrées alimentaires  
all types of food

## Anwendungen

### Applications

### Applications

- ☒ Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen  
 Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré  
 Any food contact at frozen and refrigerated conditions
- ☒ 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
- ☒ 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
- ☒ Retorte / Sterilisation bis 121 C für maximal 2h  
 Cornue / stérilisation jusqu'à 121°C pendant 2h maximum  
 Retort / sterilization up to 121 C for a maximum of 2h
- ☒ Hochtemperaturanwendungen bis zu 225°C, 2h  
 Applications à haute température à une température maximale de 225°C, 2h  
 High temperature applications up to 225°C, 2h
- ☒ Vor Erhitzung Folie von der Schale entfernen  
 Retirer le film de la barquette avant de la chauffer  
 Remove the foil from the tray before heating

## 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

**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 % (w/v)	4h	Reflux
<input checked="" type="checkbox"/> D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	1750°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	2h	220°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**

- 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
Ethylenglycol	107-21-1	30
Terephthalsäure	100-21-0	7.5
Isophthalsäure	121-91-5	5

- Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.  
 Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés sur la base des pires calculs et/ou des tests de migration.  
 Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use, based on worst-case calculations and/or migration tests.

**NIAS (unbeabsichtigt eingebrachten Substanzen)**  
**NIAS (les substances ajoutées involontairement)**  
**NIAS (Non-Intentionally-Added-Substances)**

- Potenzielle NIAS stehen unter laufender Risikobewertung mit anerkannter Methode.  
 Les NIAS potentiels sont soumis à une évaluation continue des risques à l'aide de méthodes reconnues.  
 Potential NIAS are subject to ongoing risk assessment using a recognized method.

**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 dm<sup>2</sup>/kg  
 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	E-Nr. N° E E No
Siliziumdioxid dioxyde de silicium silicon dioxide	E551

**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.

# 01730

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: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 6 Version:
Datum: Date: 01.12.2025 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 5 Replaces version:
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>	Pacovis Österreich GmbH & 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>	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>	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>